DAMAT TATLISI (SARAYLI) (MUĞLA)

THY Skylife

1 kg un
1500 g toz şeker
1 tatlı kaşığı tuz
1200 g su
½ limon suyu
2 yemek kaşığı zeytinyağ
4 yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı su
1 kg çekilmiş ceviziçi
1 kg eritilmiş tereyağı

Ceviz ve tereyağı hariç tüm malzemeler ile hamur yoğrulur. 30 dakika dinlendirilir ve küçük pazılar ayrılır. Her bir pazı yufka gibi açılır. Yufkaların içini ceviz ve erimiş tereyağı serpiştirilir. Yufka oklava yardımı ile burma şeklinde sarılır ve tepsiye dizilir. Kalan tereyağı üzerine dökülür. 170 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir. Fırından çıktığında hazırladığımız şerbet sıcak olarak üzerine dökülür.

© lezzetler.com tarif no:75588 • adı:DAMAT TATLISI (Saraylı) (Muğla) • gönderen:Cankat • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:20