



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DELİOĞLAN SARIĞI (BARTIN)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamuru İçin:

1 su bardağı süt

1 su bardağı sıvıyağ

3 yumurta

1 yemek kaşığı üzüm sirkesi

3 yemek kaşığı su

250 gram tereyağı

Şerbeti İçin:

1 kg şeker

1 kg su

Yarım limon

Hamuru Açmak İçin:

1 paket nişasta

Üzeri İçin:

2 su bardağı sıvıyağ

1 su bardağı eritilmiş tereyağı

Hamur için gerekli bütün malzemeler karıştırılır. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamur cevizden biraz büyük pezilere (pazı-parça) ayrılır. Hamur 20 dk dinlendirilir. Dinlendirilen peziler oklava yardımıyla çok ince olacak şekilde açılır. Açılan yufkalar parmakların yardımıyla iteklenerek bir araya toplanır. Yuvarlak şekilde yağlanan tepsiye yerleştirilir. Diğer pezilere de aynı işlem uygulanarak tepsinin geri kalan kısımları doldurulur. Tepsinin üzerine eritilen tereyağı ve sıvıyağ dökülür. 180 derecelik fırında 60 dakika pişirilir. Şerbeti için gerekli malzemeler ayrı bir kaptaki 5 dk kaynatılır. Soğuyan tatlının üzerine sıcak şerbet dökülür. Arzuya göre üzerine ceviz dökülerek servis edilir.