DOLANGER TATLISI (ELAZIĞ)

Zeynep Arslanoğlu

1 çay bardağı yoğurt
1 buçuk su bardağı su
1 yumurta
50 gr margarin
1 çay kaşığı kabartma tozu
Bir miktar tuz
Dövülmüş ceviz
1 fincan zeytinyağı
Açmak için nişasta ve un
Şerbet için:
6 su bardağı şeker
5 su bardağı su
5-6 damla limon

Elazığ mutfağından bir hamur tatlısı olan dolanger oldukça zahmetli bir tatlı. Malzemelere göre yumuşak bir hamur yoğrulur. Hamurdan ceviz büyüklüğünde yumaklar yapılır. Her yumak oklava yardımıyla yufkaya dönüştürülür. Yufka ortadan ikiye kesilip üzerine dövülmüş ceviz serpilir.
Yufka yuvarlak kenarından oklavaya sarılıp yuvarlanır. Oklava üzerinde el yordamıyla iki taraftan hafif sıkıştırılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Her yumak için aynı işlem uygulanır. Tepsi dolduktan sonra sıvı yağ dökülüp fırında kızartılır. Fırından çıktıktan sonra şerbeti verilir.

Not: Elazığ'a ait olan dolanger tatlısının ay-yıldız şeklinin verilmiş haline de "Ay yıldız tatlısı" denir.



© lezzetler.com tarif no:110335 • adı:Dolanger Tatlısı (Elazığ) • gönderen:ahmet abi • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:17