



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

DOLANGER TATLISI (ELAZIĞ)

1 ay bardağı eritilmiş margarin
1 ay bardağı yoğurt
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
1 tatlı kaşığı limon suyu
Aldığı kadar baklavalık un
Yarım kg ceviz
2 kase toz şeker
1 litre su

Tüm malzemeleri iyice harmanlayıp en son baklavalık unu ilave edin. Hamur kulak memesi kıvamına geldiğinde bezeler yapıp açıp.

Açılan yufkanın içersine dövölmüş cevizi serpin. Yufkayı oklavaya sarıp yuvarlayın. Oklava üzerinde her iki taraftan yufkayı sıkıştırıp oklavadan ayırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Tüm bezeler için aynı işlemi yapın. Fırında kızarana kadar pişirin. Diğer yandan suda şekeri kaynatın. Limon suyunu ilave etmeyi unutmayın. Şerbet sıcak dolanger ılık halde iken şerbetini dökün.