GELİ TELİ (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
Harcı İçin:
Ceviz

Hamur için gerekli bütün malzemeler karıştırılarak yoğrulur ve kulak memesi yumuşaklığı kıvamında bir hamur elde edilir. Elde edilen hamur cevizden biraz büyük olacak şekilde pezilere (pazı-parça) ayrılır. Oklava yardımıyla peziler nişasta ile büyük yufkalar halinde açılır. Açılan yufka oklavaya sarılır ve sarılan yufka iki ucundan orta kısma doğru büzdürülür. Temiz bir bezin üzerine büzgü açılmadan oklavadan çıkarılır. Diğer pezilere de aynı işlem uygulanır. Yufkalar biraz kurumaya bırakılır. Bir yufkanın üzerine ceviz serpilir. Diğer yufka ile üzeri örtülür. Tekrar ceviz serpilir. Yufkalar, açılan yönün tersine rulo halinde sarılır. Rulolar parçalara ayrılır. Yağlanmış tepsiye yerleştirilir. Bütün işlem bittikten sonra üzerine tereyağı ve sıvıyağ dökülür. 180 derecelik fırında 20 dakika pişirilir. 20 dakika piştikten sonra fırının kapağı açılarak 2, 2 buçuk saat daha pişirilir. Bu arada fırının derecesi 150 dereceye düşürülür. Tatlı, fırından çıkarıldıktan sonra soğumaya izin verilmeden üzerine soğuk şerbet dökülür.



© lezzetler.com tarif no:116053 • adı:Geli Teli (Bartın) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:13