



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLANGER (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

1 çay bardağı yoğurt
1,5 su bardağı su
1 yumurta
50 gr sanayağı
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
6 damla limon

- 1.Malzemelere göre yumuşak bir hamur yoğrulur.
- 2.Hamurdan ceviz büyüklüğünde yumaklar yapılır.Her yumak oklava yardımıyla yufkaya dönüştürülür.
- 3.Yufka ortadan ikiye kesilip üzerine dövülmüş ceviz serpilir.
- 4.Yufka yuvarlak kenarından oklavaya sarılıp yuvarlanır.Oklava üzerinde el yordamıyla iki taraftan hafif sıkıştırılır ve yağlanmış tepsiye dizilir.
- 5.Her yumak için aynı işlem uygulanır.
- 6.Tepsi dolduktan sonra sıvı yağ dökülüp fırında kızartılır.Fırından çıktıktan sonra şerbeti verilir.



Fotoğraf "teşrifat" tarafından gönderildi. 14.05.2016