



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKLAVADAN ÇEKME (KARAMAN)

Karaman İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Süt 1 su bardağı

Sıvıyağ 1 çay bardağı

Yumurta 3 adet

Su 1 çay bardağı

Un (Kepekli veya yulafli) aldığı kadar

Nişasta (yufka açmak için) 1,5 su bardağı

Margarin (Üstü için) 250 gr.

İÇ MALZEME:

Fındık 250 gr.

ŞERBETİ İÇİN:

Toz şeker 3 su bardağı

Su 4 su bardağı

Hamur malzemesini karıştırıp, tatlı hamurunu yoğurun ve 15 parça bölün. Aldığınız bezelerin her birini nişastayla büyüterek açın. Arasına fındık serpiştirerek çift oklavaya sarın. Sarılan her parçayı tepsiye yerleştirirken büzüştürün. Bitinceye kadar devam edin, bittikten sonra üzerine eritilmiş margarini gezdirin. 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 40-45 dakika pişirin. Fırından çıktıktan sonra hazırladığınız ve ıltığınız şerbeti sıcak tatlının üzerine dökünüz.

