DOLANGER TATLISI (BAKLAVA YUFKASI) (ELAZIĞ)

14 adet hazır baklava yufkası
1.5 su bardağı ceviz içi
100 gr eritilmiş tereyağı
5 yemek kaşığı sıvı yağ veya zeytinyağı
Şerbet için:
1.5 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Baklava yufkasının bir katını uzunlamasına tezgaha dizin.
İkinci yufkayı birinci yufkanın üzerine koyup sonra da 15 cm kadar aşağıya doğru çekerek kaydırın.
Bu bölüme eritilmiş tereyağı ve sıvı yağ karışımı sürün.
Yufkanın alt kısmına 1-2 yemek kaşığı kadar çekilmiş ceviz içinden serpiştirin.
Oklavayı yufkaların ceviz serptiğiniz alt ucuna koyun.
Gevşek bir şekilde rulo yapın.
Ardından yufkaları iki ucundan tutup ortaya doğru büzüştürün ve oklavayı çekin.
Aynı işlemi yufkalar ve iç harcı bitene kadar tekrarlayın.
Fırın tepsisine yan yana dizerek kalan yağı yufkaların üzerine gezdirin.
Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında kızarana kadar pişirin.
Diğer yandan şerbetini hazırlayın.
Serbeti için; şeker ve suyu bir tencerede kısık ateşte 5 dakika kaynatın. Kaynamaya başladığında limon suyunu damlatın ve iki dakika sonra altını kapatıp şerbeti soğumaya bırakın.
Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin ve şerbetini çekince dilimleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:171825 • adı:Dolanger Tatlısı (Baklava Yufkası) (Elazığ) • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:27.05.2024 - 14:56