GAZETE TATLISI

1 çay bardağı süt
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1.5 çay bardağı sıvı yağ
3 yemek kaşığı sirke
2 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Nişasta (hamuru açmak için)
İçi için:
1 çorba kâsesi ceviz içi
Üzeri ve araları için:
200 gram tereyağı
2 su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Gazete tatlısı için önce nişasta dışında tüm malzemeleri karıştırarak hamurunu yoğurun. Yumuşak ve elinize yapışan bir hamur olmalı. Elinizi sıvı yağa batırıp, hamuru toparlayın. Yaklaşık 1 saat dinlendirin.
Hamur dinlenirken bu sırada şerbeti hazırlayın. Şekeri ve suyu iyice karıştırıp, ocağa alın. Limon suyunu da sıkın. Kaynamaya başlayınca 15-20 dakika daha kaynatıp, altını kapatın.
Dinlenen hamuru minik bezelere ayırın. Sırayla nişasta ve oklova yardımıyla açın. Önce simit büyüklüğünde açın. Her hamurun arasına nişasta serperek üst üste koyun. Beşli grup yapabilirsiniz.
5 tane üst üste koyduğunuz hamuru oklovayla epey ince açın. İyice açtıktan sonra oklovaya dolayın. Sonra iki ucundan oklovada büzüştürün.
Yağlı kağıdın üzerinde büzüştürdüğünüz hamuru yavaşça açın. İçine ceviz serpin. Ardından yağlı kağıdın köşesinden tutarak elinizi sürmeden sarın. Bu işlemi diğer hamurlar için de yapın. Çok ince açamayanlar 5'li hamur açmak yerine 2'li de açabilir.
Sardığını hamuru bıçakla kesin ve tepsiye dizin.
Tereyağı eritin ve sıvı yağla karıştırarak üzerine dökün. 180 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.
Soğuduktan sonra üzerine ılık şerbet döküp çekmesini bekleyin. Gazete tatlısı hazır.

© lezzetler.com tarif no:155693 • adı:Gazete Tatlısı • gönderen:pastörize • indirme tarihi:12.05.2024 - 21:02