



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZETE TATLISI

- 1 ay bardağı süt
- 1 ay bardağı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 1.5 ay bardağı sıvı yağ
- 3 yemek kaşığı sirke
- 2 paket kabartma tozu
- Alabildiği kadar un
- Nişasta (hamuru açmak için)
- İçi için:
- 1 orba kasesi ceviz içi
- zeri ve araları için:
- 200 gram tereyağı
- 2 su bardağı sıvı yağ
- şerbeti için:
- 5 su bardağı şeker
- 5 su bardağı su
- 1 orba 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, oağa alın. Limon suyunu da sıkın. Kaynamaya başlayınca 15-20 dakika daha kaynatıp, altını kapatın.

Dinlenen hamuru minik bezelere ayırın. Sırayla nişasta ve oklova yardımıyla aın. nce simit büyüklüğünde aın. Her hamurun arasına nişasta serperek üst üste koyun. Beşli grup yapabilirsiniz.

5 tane üst üste koyduğunuz hamuru oklovayla epey ince aın. İyice atıktan sonra oklovaya dolayın. Sonra iki ucundan oklovada bzştrn.

Yağlı kağıdın üzerinde bzştrdğnz hamuru yavaşça aın. İçine ceviz serpin. Ardından yağlı kağıdın köşesinden tutarak elinizi sürmeden sarın. Bu işlemi diğer hamurlar için de yapın. Çok ince aamayanlar 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.



