



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

DOLANDIRMA (MALATYA)

750 gr.iyi cins un
2 yumurta
1 çay kaşığı karbonat
2 çorba kaşığı yoğurt
1 fiske tuz
150 gr. ceviz içi
Açma payı (1/2 kg.) nişasta
1kg. toz şeker
400 gr. tereyağı

Yapılış: Geniş bir kabın içinde un elenir. Ortası açılır, iki yumurta kırılır, tuz, yoğurt, karbonat konup önce bu malzemeler karıştırılır, ılık su ilâvesiyle kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır, nemli bez altında on beş yirmi dakika inlendirilir. Küçük bezeler yapılır. Oklava ile nişasta dökülmüş tahta veya mermer üzerinde sigara kağıdı inceliğinde açılır. Yufka ikiye katlanır. Yufkanın ön kısmına oklava yerleştirilir. Oklavanın önüne kıyılmış ceviz, eritilmiş tereyağı gezdirilip oklava kalınlığında boydan boya sarılır. Boyuna doğru büzülerek oklavadan çıkarılır. Üç santim genişliğinde kesilir, yağlanmış tepsiye yan yana dizilir. 250 gr. eritilmiş tereyağı üzerine gezdirilir. Orta hararetle fırında altı üstü pempe renkte kızartılır. Fırından çıkarılıp soğutulur. Ilık şurup dökülerek servisi yapılır.

Şurup: 1 kg. şeker 1 kg. suyla ateşe konur, şeker eriyinceye kadar karıştırılır. Şeker eridikten sonra iki üç taşım kaynatılır, dörtte bir limon suyu konarak bir taşım daha kaynatılıp ateşten alınır.