



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## DOLANDIRMA

### MALZEMELER

5.5 su bardağı un  
2 adet yumurta  
1 çay kasi karbonat  
2 çorba kasığı yoğurt  
1 tutam tuz  
2.5 su bardağı ceviz içi  
4 su bardağı nisasta  
4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su

### YAPILIŞI

Geniş bir kabin içine unu eleyin. Ortasını havuz gibi açın 2 yumurta, bir tutam tuz, 2 çorba kasığı yoğurt ve karbonat ekleyip karıştırın. İki su ilave edip kulak memesi yumusaklığında bir hamur hazırlayın. Üzerine nemli bez örtüp 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük parçalar kopararak bezeler yapın. Nisasta serperek sigara kağıdı inceliğinde yufkalar açın. Yufkayı ikiye katlayıp ön kısmına oklavayı yerleştirin. Oklavanın önüne kiyilmiş ceviz, eritilmiş tereyağı gezdirip oklavaya sarın. Elinizle bükerek oklavadan çıkarın. 3 cm genişliğinde parçalar kesip yağlanmış tepsiye yan yana dizin. 1 su bardağı eritilmiş tereyağını üzerine gezdirin. Orta hararetle fırında pembeleşinceye kadar kızartın. Fırından çıkararak soğutun. Bu arada surubu hazırlamak üzere su ve şekeri kaynatın. Atesten almadan önce çeyrek limon suyu ilave edin. İliklaşınca soğuması olan tepsinin üzerine gezdirerek dökün. Tatlı, surubu tamamen çekinceye kadar bekletin. Üzerine ceviz içi ve ince dövülmüş fıstık serptikten sonra dilimleyerek