



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOLANGEL (GAZİANTEP)

Gaziantep Mutfak Sanatları Eğitim Merkezi

20 Adet baklava yufkası
500 gr baklavalık Antep fıstığı
250 gr sadeyağ
4 su bardağı süt
1 çay bardağı irmik
1 yemek kaşığı şeker
100 gr süt kaymağı
5 su bardağı şeker
5 su bardağı su
1 çay kaşığı limon suyu

Süt ve irmik tencereye alınır. Sürekli karıştırarak koyu muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirilir. Ocaktan alınan karışımın üzerine toz şeker ve kaymak ilave edilip karıştırılarak soğumaya bırakılır. Soğuyunca bir krem şanti torbasına doldurulur. Su ve şeker bir tencerede kaynatılır birkaç damla limon suyu ilave edilip şerbet hazırlanır. Sadeyağdan bir miktar alınarak pişirilecek olan tepsinin tabanına sürülür, kalan sadeyağ bir tavada eritilir. Bir adet baklava yufkasının orta kısmı 5 cm genişliğinde pile gibi katlanır. Katlanan kısma; bir kaşık eritilmiş sadeyağ, şanti torbası yardımıyla bir miktar kaymak ve iri çekilmiş Antep fıstığı ilave edilir. Yufkanın pileli kısmı dışında kalan fazlalıkları malzemelerin üzerine katlanır. Katlanan yufkaya gül böreği formu verilir ve üzerine bir fırça yardımıyla eritilmiş sadeyağ sürülür. Hazırlanan tatlı yağlanmış olan tepsiye dizilip 190 derece fırında 20 dakika kızarana kadar pişirilir. Fırından alınan tatlıya kaynayan şerbetten yeteri kadar ilave edilir. Bir süre dinlendirilip şerbeti çektirilir ve servis yapılır.

