



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DOLANGER (ELAZIĞ)

Elazığ il Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 su bardağı ceviz içi
200 gr buğday nişastası
350 gr tereyağı
Hamuru için:
Baklavalık un
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı süt
2 adet yumurta
1 çay bardağı zeytinyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
2 yemek kaşığı sirke
Tuz
Şerbeti için:
6 su bardağı şeker
6 su bardağı su
1 çay kaşığı limon tuzu

Bir yoğurma kabına yumurtalar kırılır, bir fiske tuz ilave edilerek karıştırılır. Yumurtanın üzerine yoğurt, süt, zeytinyağı ve sirke katılarak karıştırılır. Bu karışımın üzerine un ve kabartma tozu konur. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yaklaşık 6- 8 dk yoğrulur. Hamurun üzeri ıslak bir bez ile örtülerek 30 dk dinlendirilir. Bir tencerede su ve şeker karıştırılarak kaynamaya bırakılır. Yaklaşık 15 dk daha kaynatılarak şerbet hazır hale getirilir. Ocaktan alınmadan 1 - 2 dk önce limon tuzu ilave edilir. Ceviz içleri havanda irice dövülür. Hamurdan, yumurta büyüklüğünde bir parça, hamur açma tahtasına alınır. Alınan hamur oklavayla, nişasta serpilerek baklava yufkası gibi açılır. Açılan yufka ortadan ikiye bölünür. Bölünen yufkanın oval kısmından başlanarak yarısına kadar ceviz içi serpilir. Yufkaları oklavaya dolarken yırtılmaması için yarısına ceviz konulmaz. Yufka, ceviz serilen oval tarafından başlanarak oklavaya sarılır. Sarılan yufka her iki ucundan tutularak ortaya doğru büzüştürülür. Oklava, büzüştürülen yufkanın içinden çekilerek çıkartılır ve yağlanmış tepsiye dizilir. Tepsi doluncaya kadar her yufka için aynı işlemler uygulanır. Tepsi dolunca, eritilmiş tereyağı dolangerlerin üzerine gezdirilerek dökülür. Dolanger, 180-200 derece fırında kızartılır. Fırından çıkarıldıktan 2-3 dk sonra dolangerlerin üzerine ılık şerbet dökülür. Yaklaşık 3-4 saat bekletildikten sonra servis edilir.



© lezzetler.com tarif no:167720 • adi:Dolanger (Elazığ) • gönderen:Gül • indirme tarihi:09.04.2025 - 12:58