



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## DÜRÜM TATLISI

1 kg. baklavalık un,  
3 adet yumurta,  
yarım çorba kaşığı tuz,  
2 su bardağı su,  
yarım kg. nişasta,  
400 gr. tereyağı,  
2 buçuk su bardağı antepfıstığı.  
Şerbeti için:  
1 kg. şeker,  
3 buçuk su bardağı su

Unu hamur yoğurma kalıbına eleyin. Ortasını çukurlaştırın ve bu çukura yumurtaları kırın. Tuzu ve suyu ekleyin. Sert bir hamur elde edene kadar yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örterek 20 dakika bir kenarda bekletin. Sonra 12 eşit parçaya bölün. Üzerine nişasta serpin. Elinizle her bir hamur parçasını yassı hale getirin. Düz bir zemin üzerinde oklavayla olabildiğince ince açın. Açma sırasında hamurların oklavaya yapışmaması için nişasta serpin. Açtığınız 12 adet yufkanın üçünün aralarına eritilmiş tereyağı sürerek üst üste dizin. Son yufkanın üzerine dövülmüş fıstık serpin. Diğer üç yufkayı aralarına eritilmiş tereyağı sürerek, fıstıkların üzerine dizin. 2 adet oklavayı yufkaların iki kenarına koyun. Oklavalar karşılıklı gelecek şekilde yufkaları oklavalara sarın. Ortada buluşan oklavaları yukarı buluşturmada dikkatlice çıkarın. Üçer parmak genişliğinde kesin. Yağlanmış tepsiye rulolar altta kalacak şekilde dizin. Eritilmiş tereyağını üzerinde gezdirin. Fazla yağı tepsiyi eğerek boşaltın. Üzerine yağlı kağıt koyun, önceden ısıtılmış orta ısı fırında yaklaşık 25 dakika pişirin. Şerbet için sıcak su ile şekeri kaynatın. Şurup kıvamına geldiğinde tencereyi ateşin üzerinden alın. Fırından çıkarttığınız tatlının üzerine dökün. Şerbeti çektikten sonra dürümü servis yapabilirsiniz.