



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZETE TATLISI (ÇAYIRLI ERZİNCAN)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

- 2 adet yumurta
- 1 çay bardağı su
- 1 çay bardağı süt
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 limon suyu
- Un
- 1 paket kabartma tozu
- 1 kase kadar nişasta (yufkaların açılması için)
- 250 gr. fındık içi
- 100 gr. fıstık ezmesi
- 2 kase şeker
- 2,5 kase su
- 250 gr. tereyağı
- 1 su bardağı sıvı yağ

1 çay bardağı sıvı yağ, su, süt, yumurta ve limon tuzu bir leğen içerisinde iyice çırpılır.

Ardından un ve kabartma tozu da katılarak hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğrulur.

Yoğrulan hamur yeşil erik büyüklüğünde parçalara ayrılarak 10 dk. kadar dinlendirilir.

Dinlendirilen hamurlar aralarına nişasta serpilerek üçer üçer ve üst üste tek bir hamur yufkası gibi açılır (Tepsi hazırlandıktan sonra üzerine yağ dökülünce bu katlar kabarmaya başlayacak ve daha ince katlar elde edilecektir).

Yufkalar bu şekilde açıldıktan sonra oklavaya sarılarak iki ucundan el yardımıyla biraz sıkıştırılacak ve o şekilde bir gazete üzerine serilecektir.

Daha sonra üzerlerine fındık içi serpiştirilerek gazetelerin iki kenarlarından tutularak yavaş yavaş kaldırılacaktır.

Gazete kenarları kaldırıldıkça yufkalar düz bir şekilde katlanacak ve sarılacaktır.

Sarılan yufkalar bir bıçak yardımıyla baklava dilimi büyüklüğünde kesilerek bir tepsiye dizilir.

Bu işlemden sonra bir tava içerisinde tereyağı ve sıvı yağ kızdırılarak hazırlanan tepsinin üzerine gezdirilir.

Daha sonra 200 ° C'de ısıtılmış fırında yufkaların üzeri kızarana kadar pişirilir.

Yufkalar kızarıırken bir tencere içerisinde su ve şeker kaynatılarak şerbet yapılır ve soğutulur.

Fırından alınan sıcak yufkaların üzerine şerbet soğuk olarak gezdirilir.

Son olarak tepsinin üzerine fıstık ezmesi dökülerek servis edilir.

Not: Nişasta, yufkalar açılırken yufkaların daha sağlam ve tatlının daha gevrek olmasını temin eder.



© lezzetler.com tarif no:151565 • adı:Gazete Tatlısı (Çayırılı Erzincan) • gönderen:Cemal'in Gelini • indirme tarihi:13.03.2025 - 14:04