HANIM GERDANI

Ergun Köknar

1 su bardağı süt
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı zeytinyağı
7 su bardağı un
2 yumurta sarısı
1 tatlı kaşığı tuz
200 gr. nişasta
1/2 çay kaşığı karbonat
500 gr. tereyağ
5 su bardağı şeker
2.5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
250 gr. ceviz içi
2 çorba kaşığı şeker

Unu eleyip, ortasını açınız. Sütü, yoğurdu, yumurtayı, zeytinyağını, tuzu, nişastayı, karbonatı koyup, yoğurunuz. Yumurta büyüklüğünde bezeler tutup 30 dakika dinlendiriniz. Dinlendirdiğiniz bezeleri oklavayla açınız. Açtığınız hamuru ortadan ikiye kesiniz. Kestiğiniz tarafından oklavaya sarınız, iki defa sardıktan sonra, şekerle karıştırdığınız çekilmiş ceviz içini, oklavaya paralel hamurun içine koyarak, çevirmeye devam ediniz. Sonuna kadar sardıktan sonra, iki elinizle oklavaya sardığınız hamuru sıkıştırınız. Hamuru oklavanın ortasına toplayarak, oklavayı çekiniz. Yağlanmış tepsiye diziniz. Üzerine, parmak dayanacak sıcaklığa gelmiş erimiş tereyağını gezdiriniz. Kızgın fırında pişiriniz. Soğuyunca üzerine sıcak şurubunu döküp ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57188 • adı:Hanım Gerdanı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:28.04.2024 - 08:30