



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOCAKARI GERDANI

THY Skylife

500 gr un
10 gr tuz
2 adet yumurta
1/2 limon suyu
100 gr su
500 gr tereyağ
Şurubu için:
500 gr su
750 gr şeker
1/2 limon suyu
Şurup ve baklava sıcak olacak şekilde dökülür.

Bütün malzeme karıştırılarak sert bir hamur elde edilir. Hamur 30 dakika dinlendirilir. 12 parçaya bölünüp arasına nişasta serpilir ve oklava yardımı ile oldukça ince şekilde açılır. Açma işlemi bittikten sonra yufkalar teker teker ince oklavaya alınıp arasına ceviz konularak rulo şeklinde sarılır, tepsiye dizilir. Dizme işlemi bittikten sonra isteğe göre kesilir. 500 gr tereyağı eritilir, baklavanın üzerinde gezdirilir. 160 derecede yaklaşık 35 dakika kadar pişirilip fırından çıkarılır. Biriken yağ süzdürülür ve şurubu dökülür.

