



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOCAKARI GERDANI (RİZE)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

1/2 su bardağı süt
1/2 su bardağı yoğurt
1/2 su bardağı zeytinyağı
1 tatlı kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
5 su bardağı un
250 gr margarin
Nişasta (Hamuru açmak için)
İçi için:
1/2 kg tereyağı
1.5 su bardağı kıyılmış fındık
Şurup için:
4 su bardağı şeker
8 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Unun ortasını havuz gibi açarak kenarlarına karbonat serpilir. Ortasına süt, yoğurt, zeytinyağı ve tuz eklenip yoğrulur. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde yoğurma kabının üzeri naylonla kapatılarak dinlendirilir. Daha sonra Hamur parçalara bölünerek nişasta yardımıyla ince ince açılır. Açılan yufkaların ortasına fındık serpip oklavaya gevşek bir şekilde sarılarak oklavanın iki kenarından İçeriye doğru yufka büzülerek oklavadan çıkararak 3 cm büyüklüğünde kesip, tepsiye dizilir. Tereyağı eritip tepsinin üzerine dökülerek ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirilir. Piştikten sonra soğutulan tatlının üstüne hazırlanan ılık şerbet dökülerek servis yapılır.





© lezzetler.com tarif no:115896 • adı:Kocakarı Gerdanı (Rize) • gönderen:nurgöl • indirme tarihi:07.04.2025 - 11:40