



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KOCAKARI GERDANI (RİZE)

1 su bardağı süt  
1 su bardağı yoğurt  
Yarım çay bardağı zeytinyağı  
2 çay kaşığı tuz  
1 paket karbonat  
1 su bardağı nişasta  
Aldığı kadar un  
3 su bardağı iri dövülmüş fındık  
250 gram tereyağı

Unu derin bir kaseye alıp üzerine karbonat serpin.

Ortasını havuz gibi açtığınız una süt, yoğurt, zeytinyağı ve tuzu ekleyip ele yapışmayan bir kıvama gelene kadar yoğurun.

Gerekirse un ilave edebilirsiniz.

Üzerini streç filmle kapattığınız hamuru bir süre dinlendirin.

Dinlenen hamuru bezelere bölüp nişasta yardımıyla ince ince açın.

Ortasına dövülmüş fındık serptiğiniz yufkaları oklavaya gevşek bir biçimde sarın.

Oklavanın iki kenarından içeriye doğru büzdüğünüz hamurları 3 santimetre uzunluğunda kesin ve tepsiye dizin.

Tereyağını eritip tatlıların üzerine dökün.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tatlıyı fırına verin.

Üzeri kızardığında çıkarıp soğuttuktan sonra servis edebilirsiniz.

