



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOCAKARI GERDANI (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1/2 kilo un
1/2 kilo tereyağı
Yarım çay kaşığı tuz
3 bardak şeker
1,5 su bardağı su
1 yumurta
1 tatlı kaşığı sirke
Yarım kilo ya da bir kilo ceviz (Arzuya göre)
Şerbeti İçin:
3 bardak şeker
2,5 bardak su
2-3 damla limon suyu

Hamur için; un, su, tuz katılarak kulak memesi kıvamında hamur yapılır. Bezeler haline getirilip oklavayla çok ince olacak şekilde açılır. Açılan hamurun üstüne dövülmüş bol ceviz serpilir. Hamur büzüştürele büzüştürüle şekli verilir. Tepsi doluncaya kadar aynı işlem tekrarlanır. Tepsi dolunca üzerine kızdınmış tereyağı dökülür. Bütün hamurun üzerine yağ eşit şekilde dağıtılmalıdır. Tatlı üzeri kızarıncaya kadar fırında pişirilir. Soğuduktan sonra şerbeti dökülür. Şerbeti için: Şeker ve su kaynatılır. Kaynadıktan sonra limon suyu sıkılır. Hamur soğuk şerbet ılık olacak şekilde dökülür.

