



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKLAVA ÇEKMESESİ

<https://www.elele.com.tr>

Hamuru için:

4 yumurta sarısı

Yarım su bardağı yoğurt

Yarım su bardağı süt

Yarım su bardağı ayçiçek yağı

Yarım çay kaşığı karbonat

Un

Hamuru açmak için:

250 gr buğday nişastası

İç harcı için:

500 gr ince çekilmiş ceviz içi

Üzeri için:

350 gr tereyağı

Şerbeti için:

1 kg toz şeker

1 litre su

Yumurta sarılarını büyük bir hamur yoğurma kabında hafifçe çırpın. Yoğurt, süt, ayçiçek yağı ve karbonatı ekleyin ve iyice karıştırın. Yavaşça unu ekleyip karıştırın. Yumuşak ve pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru 6 bezeye bölün. Her bezeden ceviz büyüklüğünde bezeler yuvarlayın. üzerlerini nemli bir bezle kapatıp 30 dakika dinlendirin. Her bir bezeyi nişasta ile ince açın ve yufkanın her yerine ceviz serpin. Dikkatli bir şekilde hamuru tekrar oklavaya sarın ve iki elinizle karşılıklı uçlardan tutup ortaya doğru büzün. Şeklini bozmadan oklavadan çıkarıp dörder cm aralıklarla kesip yağlanmış fırın tepsisine boşluk bırakmadan dizin. Fırını 190 derecede ısıtın. Tereyağını bir tencerede köpürene kadar eritin. üzerinden köpüklerini alın ve sıcak olarak hamurların tamamını kaplayacak şekilde dökün. önceden ısıtılmış fırında hafifçe kızarana kadar pişirin. Fırının ısısını 160 dereceye düşürüp içinin pişmesini sağlayın. Şerbet için, şeker ve suyu tencereye alıp 10 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp şerbeti soğutun. Fırından çıkardığınız sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Tepsinin üzerine kapatıp 1-2 saat bekletin. Servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128482 • adı:Oklava çekmesi • gönderen:Saadet • indirme tarihi:01.04.2025 - 17:13