



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKLAVA ÇEKEMESİ

Milli Eğitim Bakanlığı

1 su bardağı nişasta
1 çay bardağı sıvı yağ
2 su bardak su
Aldığı kadar un
1 adet yumurta
İçi için:
500 gram yer fıstığı
Üzeri için:
4 su bardağı su
4 su bardağı şeker

Yoğurma kabına un, yumurta, nişasta ve yağ koyulur.

Su, yavaş yavaş hamura yedirilerek kulak memesi kıvamından biraz daha sert olacak şekilde yoğrulur.

Üzeri nemli bir bezle örtülerek yarım saat kadar dinlendirilir.

Daha sonra bezeler yapılır ve bezeler yufka haline alınca kadar açılır.

Üzerine yer fıstığını serpiştirilir, rulo haline getirilir.

Aynı işlem, tepsi boş kalmayınca dek sürdürülür.

200 derecelik fırında, üstü kızarıncaya kadar pişirilir.

Diğer tarafta, şerbeti kaynatılır.

Pişen tatlı biraz soğuduktan sonra (ılıkken) sıcak şerbet üzerine dökülür.

