

Dolanger Tatlısı

Toplam 70 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 25 dk

10 kişilik

Zor

~342 kcal

Açılış 12/10

Şanlıurfa usulü dolanger, ince açılmış hamurun yağla katlanmasıyla şerbete girmesiyle kat kat çiklenen bölgesel bir tatlıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 500 gr Un
- 260 ml Su

Katlar için

- 120 ml Ayçiçek yağı

Şerbet için

- 2 su bardağı Toz şeker
- 2 su bardağı Su

Servis için

- 0.5 su bardağı Antep fıstığı

Yapılışı

- Un ve suyla hamur yoğurup 20 dakika dinlendirin.
- Hamuru çok ince açılarak katlayarak tepsiye yerleştirin.
- Tatlıyı 200°C fırında 22 dakika pişirin.
- Şeker ve suyla hazırlanan şerbeti verip Antep fıstığıyla servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti tatlıya hafif ıslakla sürmek katların üstünde diri kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine Antep fıstığı serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş