

Gulerka Tatlisi

Malzemeler

1 kase ceviz
500 gram tereyagi
Hamuru icin:
1 su bardagi sut
3 adet yumurta
2 yemek kasigi seker
1/2 paket kuru maya
1 kase nisasta
1 kase misir unu
1/2 limon
1 su bardagi tereyagi
1 cay bardagi sivi yag
Aldigi kadar un
Serbeti icin:
7 su bardagi seker
6 bardak su
1/4 limon

Yapilisi

Hamur icin 1 su bardagi sute 3 yumurta kirilir. 2 yemek kasigi da seker serpilir. Yarim paket kuru maya ve yarin limon sikilan harca, 1 su bardagi eritilmis tereyagi ve sivi yag dokulur. Aldigi kadar un eklenerek istenen kivama gelene kadar yogurulur. Hamur 14 bezeye bolunur ve nemli bezle uzeri ortulerek dinlendirilir. Dinlenen bezeler once un daha sonra nisasta ve misir unu serpilerek acilip incecik yufka haline getirilir. Yufkalar carsafla kapatilarak dinlendirilir. Dinlenen yufkalar ucer ucer masaya alinir. Yufkalar kenarlardan zarf gibi katlanir ortasina cekilmis ceviz koyulur ve dort kosesinden bohca gibi kapatilip tepsiye dizilir. Diger yufkalar da ayni sekilde hazirlanir. Uzerine bolca eritilmis tereyagi dokulerek firinda pisirilir. 7 bardak sekere 6 bardak su eklenerek limon sikilip serbet kaynatilir. Pisen tatlinin uzerine serbet dokulduktan sonra her tatli serbeti iyice cekmesi icin dorde kesilir.

Gulerka tatlisi sunuma hazirdir.