

Yaprak Tatlısı

Malzemeler

2 su bardağı fındık

1 adet yumurta

1/2 çay bardağı sıvı yağ

1 silme çay kaşığı karbonat

Aldığı kadar un

Serbeti için;

3 bardak şeker

3 bardak su

Yapılışı

1 adet yumurtanın üzerine, yarım çay bardağı sıvı yağ, 1 silme çay kaşığı karbonat ve biraz su dokulur. Tüm malzemeler karıştırılır, azar azar un dokulup kulak memesi kıvamında bir hamur yoğrulur. Serbeti için; 3 bardak şeker ve 3 bardak su kaynatılır. Fındıklar çekilir. Hamur esit büyüklükte bezelere ayrılır. İlk beze acılır ve 4'e kesilir. Her parça; ortasından buzulerek fiyonk şekli verilir. Bir ucuna fındık yerleştirilir ve diğer uc üzerine katlanır. Kenarları güzelce kapatılan hamur yaprak şeklini alır. Kalan bezeler de aynı şekilde hazırlanır. Yaprak şeklindeki hamurlar bol sıvı yağda altın rengi alana kadar kızartılıp serbete atılır, biraz bekletilip çıkartılır.

Yaprak Tatlısı servise hazırdır.