

Çankırılı Hameli Tatlısı

Toplam 180 dk Hazırlama 90 dk · Pişirme 45 dk 10 kişilik Zor ~380 kcal

Çankırılı hameli tatlısı ince açılmış pasta hamurunun cevizle muska biçiminde katlanmış tereyağı ve şerbetle tamamlandığı bir yöresel tatlıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Zeytinyağı
- 2 yemek kaşığı Sirke
- 1 çimdik Tuz

Açmak için

- 2 su bardağı Buğday nişastası

İç harç için

- 1.5 su bardağı Ceviz içi

Üzeri için

- 250 gr Tereyağı

Şerbet için

- 4 su bardağı Toz şeker
- 4 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

Yapılışı

- Şeker ve suyu 12 dakika kaynatıp limon suyunu ekleyip 3 dakika daha pişirin ve ılıtın.
- Yumurta, yoğurt, süt, zeytinyağı, sirke, tuz ve unla yumuşak hamur yoğurun.
- Hamuru küçük bezelere ayırıp 30 dakika dinlendirin.
- Bezeleri nişastayla ince açın ve bez üstünde 10 dakika havalandırın.
- Yufkaları karelere kesin, ortalarına ceviz koyup muska şeklinde katlayın.
- Hamelileri tepsiye dizin, eritilmiş tereyağı üstlerine gezdirin.
- Tatlıyı 180°C'de 35 ila 40 dakika kadar pişirin.

8. Tatlısıcakken ilşerbeti dökün ve 45 dakika çektirip servis edin.

PÜF NOKTASI

Yufkaları hafif kurutmak katlarken yapışmayabazaltıve pişince ç1t1nır.

SERVIS ÖNERİSİ

Şerbeti çektikten sonra ceviz ve sade Türk kahvesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş