

# 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 sertçe bir hamur yoğurun.
- Hamuru 20 dakika dinlendirin, gluten gevşesin ve yufka ince açılсын.
- Hamuru çok ince açılıp yağlayarak katlayıp tepsiye yerleştirin.
- Tatlıyı 200°C fırında 22 dakika pişirin.
- Ilı şerbeti sıcak katlaya gezdirin ve Antep fıstığıyla servis edin.
- Şerbeti çektikten sonra fıstığı serpin, rengi canlı kalsın.

### PÜF NOKTASI

Şerbeti tatlı hafif ıllıkken vermek katların üstünde diri kalmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine Antep fıstığı serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Kuruyemiř