

Nevşehir Dolaz

Toplam 38 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 28 dk

6 kişilik

Orta

~345 kcal

Nevşehir dolaz, unun tereyağında kavrulup pekmezli şerbetle toparlandığı sade ve tok kıvamda bir yöresel tatlıdır. Az malzemeye kavruk, parlak ve kaşıkla servis edilen bir lezzet verir.

Malzemeler

Tatlı için

- 220 gr Un
- 90 gr Tereyağı

Şerbet için

- 160 ml Pekmez
- 180 ml Su
- 2 yemek kaşığı Şeker

Servis için

- 40 gr Ceviz içi

Yapılışı

- Pekmez, su ve şekeri küçük tencerede 5 dakika ısıtılıp şerbet hazırlayın.
- Tereyağı geniş tavada eritin.
- Unu ekleyip kısık ateşte 18-20 dakika kavurun.
- Sıcak pekmezli şerbeti azar azar una ekleyin ve sürekli karıştırın.
- Dolaz toparlandıktan parlaklaştıncaya kadar alın.
- Üzerine ceviz serperek ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Unu rengi açık kahverengiye dönene kadar kısık ateşte kavurmak yanıklardan önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edip yanında sade Türk kahvesi sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

