



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## DİKMELİ TATLI



14 adet kare milföy hamuru  
İç için:  
2 su bardağı fındık  
Yarım su bardağı toz şeker  
Üzeri için:  
3 çorba kaşığı kahvaltılık tereyağı  
Şerbet için:  
2,5 su bardağı toz şeker  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

- # Önce şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam alamaya başlayınca limon katılır, 5 dakika sonra ateşten alınır.
- # İç için orta büyüklükte çekilmiş fındık şekerle karıştırılır.
- # Çözülmüş milföy hamurları unlu zeminde, oklavayla açılır.
- # Yüzeyine iç serpilir, fındıkların üzerine bastırılarak hamura yapışması sağlanır.
- # Hamur içiyle birlikte oklava sarılır. Ortaya doğru büzdürülür. Oklava çekerek çıkarılır. Bıçakla 3 parçaya kesilir.
- # Dikey bir küçük bir tepsiye dizilir. Bütün hamurlar bitince üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 10 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.
- # Yaklaşık 2 saat sonra servise sunulabilir.

**Not:** Esasen Dikmeli tatlı Trabzon yöresine aittir. Milföy hamuru kullanılarak daha kolay bir yapım şekli kazandırılmıştır.