DİKMELİ TATLI

14 adet kare milföy hamuru
İçi 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1779 | Adı: Dikmeli Tatlı | İndirme tarihi: 25.08.2025 - 07:49