ÇİKOLATALI DERVİŞ TATLISI

Kullanılacak malzeme (4 kişi için):
75 gram sütlü çikolata,
1 bardak süt,
1 çay fincanı kurutulmuş ekmek tozu,
30 gram tereyağı,
yarım bardak toz şekeri,
3 yumurta,
bir bardak kayısı marmelâtı,
bir tutam tuz.

Yapımı: Çikolatayı rendeleyerek sütle birlikte bir tencereye koyup çok hafif bir ateşe oturtun. Çikolatayla sütü birbirine iyice yedirinceye kadar güzelce karıştırın Tereyağından ceviz iriliğinde bir parçayı bir kenara ayırdıktan sonra kalanını ufalanmış ekmek içiyle şekerle ve bir tutanı tuzla birlikte tenceredekilere katın. Bir taşım kaynatıp ateşten indirin ve ılıtın. Beri yanda yumurtaların sanlarını bir porselen kâsenin içinde iyice çırparak köpürtün. Sonra bunu karıştırmaya ara vermeden tenceredeki karışımı azar azar katın ve iyice soğumaya bırakın. Yumurtaların aklarını kar köpüğü durumuna gelinceye kadar iyice çırpın ve soğumuş olan tenceredeki karışıma azar azar katarak karıştırın.
Bu iş tamamlandıktan sonra karışımı yağa bulanmış bir turta kalıbına boşaltın ve kızgın bir fırına sürün. Hemen fırının ısısını ortanın altına indirin ve turtayı 40 dakika kadar bu fırında pişirin. Bu güzel tatlı fırında pişerken porselen bir tencereye bir bardak marmelâtla bir bardak su koyarak ateşe oturtun. Tenceredeki karışımı koyu bir şurup haline gelinceye kadar devamlı karıştırın. Sonra ateşten indirip bir salça servis kâsesine boşaltın ve ılımasını bekleyin. Bu arada pişmiş olan tatlıyı fırından çıkartıp başaşağı ederek servis tabağına boşaltın ve yanında şurup kâsesi olduğu halde servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:13531 • adı:Çikolatalı Derviş Tatlısı • gönderen:rıza • indirme tarihi:28.03.2024 - 12:58