ÇITIR HALKALI TATLI

1 Çorba Kaşığı İrmik
1 Çorba Kaşığı Nişasta
2 Su bardağı Su
1 Çorba Kaşığı Tereyağı
1 Çorba Kaşığı Toz Şeker
2.5 Su bardağı Un
4 Adet Yumurta
Tuz
Şerbeti İçin:
1 Dilim Limon
2.5 Su bardağı Su
3.5 Su bardağı Toz Şeker
Kızartmak İçin:
Sıvı Yağ
Süsü İçin:
Fıstık
Hindistancevizi

Tatlımızın hazırlığına ilk olarak şerbetle başlıyoruz. Bir tencereye ölçümüzdeki şeker, su ve limonu koyup 5-6 dk. kaynatıyoruz. Şerbeti soğumaya bırakıp tatlımızın hazırlığına geçiyoruz. Bir tencereye suyu döküp kaynatıyoruz. Toz şekeri, tuzu, yağı ilave edip erittikten sonra tek hamlede unumuzu içine döküp tahta kaşıkla ezerek hamuru 2-3 dk. pişiriyoruz. Hazır hâle gelen hamuru soğutmaya alıyoruz. Parmak dayanabilecek ısıya gelince tek tek yumurtaları kırıp yediriyoruz. En son irmiği ve nişastayı da ilave edip yoğurduktan sonra elimizi yağa batırarak ceviz büyüklüğünde hamurdan parçalar alıp, yuvarlayıp, ortasını parmakla delip bol soğuk yağın içine bırakıyoruz. Tavamız büyükse tek seferde ya da iki partide hamurlarınızı kızartabilirsiniz. Tavanın altını yakıp hamurlar nar gibi olana kadar kızartıyoruz. Kevgirle yağdan alıp direkt soğuk şerbetin içine bırakıyoruz. Yağa batırdığınız kevgiri asla şerbete temas ettirmeyin. Aksi takdirde yağ patlayıp kazalara sebep olabilir. Tatlılarımızı şerbetle karıştırıp 5 dk. beklettikten sonra servis tabağına alarak üzerini yeşil fıstık ve Hindistan ceviziyle süsleyip soğutmadan servis ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:130851 • adı:Çıtır Halkalı Tatlı • gönderen:şanverdi • indirme tarihi:25.04.2024 - 14:27