DEMİR TATLISI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Hamur için:
2 bardak un bardak yoğun
3 adet yumurta bardak su
1 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı zeytinyağı
1/2 çay kaşığı karbonat
2 bardak zeytinyağı (kızartmak için)
Şurup için:
2 bardak şeker
1,5 bardak su
1 çorba kaşığı limon suyu

Şurup için su ve şekeri bir tencerede bir iki taşını kaynatın. Limon suyunu ekleyin ve bir taşım daha kaynatın. Ateşten alarak soğumaya bırakın.
Çukur bir kap içerisinde un, karbonat, şeker, yoğurt ve yumurtaları çırpma teli ile yavaş yavaş karıştırın. Karışıma su ile zeytinyağını ekleyerek pürüzsüz ve yoğurt kıvamında bir hamur elde edin.
Kızartmak için zeytinyağını çukur bir kapta kızdırın. Yayvan bir tavadan ziyade kalıpların kolayca içine batabileceği çukurca bir sahan veya tencere daha uygun olacaktır. Zeytinyağı iyice kızınca demir tatlısı için özel imal edilmiş olan aleti kızgın zeytinyağı içine batırıp kızdırın, sonra hemen yarıya kadar hamur içine daldırın, üzerine yapışan hamurla birlikte demiri tekrar kızgın zeytinyağına hatırın. Hamur demirden kurtulacak ve yağda yüzmeye başlayacaktır. Aynı işlemi bütün hamur bitene kadar tekrarlayın. Böylece hamur çiçek gibi kalıbın şeklini alarak kızarmış olacaktır.
Kızartılmış hamurları kâğıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Hamurlar soğuduktan sonra oda sıcaklığındaki şurup içine atın. İsterseniz üzerine tarçın serperek bekletmeden servis yapın.

Not: Demir tatlısı, Türk mutfağında genellikle Erzurum mutfağı ile birlikte anılır. Oysa Gaziantep mutfağında ve benzer şekilde Suriye mutfağında da vardır. Hatta Çin, Hindistan ve Uzakdoğu ülkelerine kadar pek çok yerde şekilli kalıplara batırılarak kızartılmış hamurlar oldukça yaygındır. Kızartmak için kullanılan metalden yapılmış yıldız ya da çiçek şeklinde kalıplar artık bulunmuyor. Meraklısı Halep veya Şam'dan getirtiyor veya özel yaptırıyor.



© lezzetler.com tarif no:88264 • adı:Demir Tatlısı (Gaziantep) • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:26