ERİKLİ HAMUR TATLISI

www.schaer.com

270 g Schär ?mix it! universal?
1 kg unlu cins patates
80 g tereyağı
2 yumurta sarısı
1 yumurta
1 ? 1½ kg erik, küp şeker
1 tutam tuz
Ekmek kırıntısı için:
150 g Schär beyaz bayat ekmek
75 g tereyağı
2 yemek kaşığı tarçın
2 yemek kaşığı şeker

Patatesleri yumuşayıncaya kadar kaynatın, soğumaya bırakın, soyun ve daha sonra süzgeçten geçirin. Tereyağını, tuzu, yumurtayı ve yumurta sarısını katın, iyice karıştırın ve nazikçe yoğurun. Daha sonra unu ekleyin. Yumuşak bir hamur halini alıncaya kadar yoğurun ve 10 dakika dinlenmeye bırakın. Eğer hamur fazla yumuşaksa daha fazla un ekleyin. Hamuru oklava ile ince bir şekilde açın ve 7 x 7 cm?lik kareler halinde kesin. Eriklerin çekirdeklerini çıkarın ve her birinin içine bir küp şeker koyun, kare şeklindeki hamurun ortasına yerleştirin, hamuru etrafına sararak yuvarlayın.
Meyveli hamur tatlısını kaynamakta olan suda10 dakika haşlayın. Bayatlamış beyaz ekmeği rende yardımıyla ufalayın, tarçın ve şeker ile karıştırın. Tereyağını bir tavada eritin ve ekmek kırıntısı karışımını ekleyin. Hafifçe kızartın, ateşten alın ve meyveli hamur tatlısını ekmek kırıntısı karışımıyla kaplayın.



© lezzetler.com tarif no:124962 • adı:Erikli Hamur Tatlısı • gönderen:afi • indirme tarihi:29.03.2024 - 10:39