FİYONK TATLISI

https://www.elele.com.tr

2 çay bardağı yoğurt
1 yumurta
1 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
8 çay bardağı un
Kızartmak için:
Ayçiçek yağı
Şerbeti için:
800 g toz şeker
2.5 su bardağı su
Yarım limon suyu
Üzeri için:
Toz Antepfıstığı
İri kırılmış ceviz

Şerbeti hazırlamak için toz şeker ve suyu bir sos tenceresinde kaynatın. Şeker tamamen eriyince limon suyunu ilave edip 7-8 dakika daha kaynatın. Daha sonra şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın. Hamuru için yoğurt, yumurta ve tereyağını geniş bir karıştırma kabına alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar bir mikser yardımıyla çırpın. İrmik, kabartma tozu ve unu ilave edip kulak memesi kıvamında bir hamur elde edecek şekilde yoğurun. Hamuru hafif unladığınız tezgah üzerine alın. Bir merdane yardımıyla açarak şeritler kesin. Şeritleri tekrar keserek dikdörtgen parçalar elde edin. Dikdörtgenleri ortadan sıkıştırarak fiyonk şekli verin. Fiyonk hamurları ısıttığınız ayçiçek yağında kızartın. Kağıt havlu üzerine alarak fazla yağını çektirin. Hamurları soğuyan şerbetin içine atarak 3-4 dakika bekletin. Süzerek bir servis tabağına alın. Üzerini toz antepfıstığı ve iri kırılmış cevizle süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:128325 • adı:Fiyonk Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:29.03.2024 - 01:30