GÜLAB TATLISI (YUNANİSTAN)

Mirto Amalthia

1 Su Bardağı Süt Tozu
1 Çay Kaşığı Karanfil Tozu
1/2 Su Bardağı Un
1/2 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
2 Çorba Kaşığı Eritilmiş Tereyağ
1/2 Su Bardağı Tam Yağlı Süt
. Lt. Kızartmak için Ayçiçek yağı
2 Su Bardağı Toz Şeker
1 Su Bardağı Su
5 Adet Kakule Çekirdeği
1/2 Çay Kaşığı Safran
Ceviz Fındık Fıstık Badem (Süslemek için

Süt tozu, karanfil tozu, un ve kabartma tozunu bir kap içinde harmanlayalım. Eritilmiş tereyağını ekleyelim ve sütten yavaşça ilave ederek, orta sertlikte (kulak memesi kıvamından çok az sert) bir hamur yapalım. Hamurumuzu 18 parçaya bölelim. Her birini elimizin içinde yuvarlayarak toplar elde edelim. Bu hamur toplarını, çok az un serpilmiş bir tepsinin üzerine dizelim. Üzerine hafif nemli bir bez örtüp 15-20 dakika bekletelim. Bu arada şurubumuzu yapalım. Bunun için bir tencereye şekeri, suyu, kakuleyi ve safranı koyalım. Orta ısıda pişirmeye bırakalım. Kaynamaya başladıktan 15-20 dakika sonra şurup ağırlaşmaya başlayacaktır. Ateşi kapatalım ve şurubu ılık tutalım. Derin bir tava veya kızartma tenceresi içine ayçiçek yağı dökelim ve ısıtalım. Hamur toplarımızı sıcak yağda esmerleşene kadar kızartalım. Geniş bir kevgir kullanarak pişen hamur toplarını yağdan çıkaralım. Yağlarını süzdürelim. Ardından da üzerlerine şurubumuzu dökelim. 1 gece buzdolabında bekletelim. Dolaptan çıkardığımız tatlımızı bir süre oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra üzerini ceviz, fındık, fıstık veya bademle süsleyerek servis yapalım.

© lezzetler.com tarif no:82690 • adı:Gülab Tatlısı (Yunanistan) • gönderen:kinot • indirme tarihi:20.04.2024 - 17:48