



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARIŞIK ŞEKERLEME

<https://yemek.name>

- 1,5 paket yulaflı bisküvi
- ¼ su bardağı toz şeker
- ¾ su bardağı tereyağı veya margarin (Eritilmiş olarak)
- 1 su bardağı hindistan cevizi tanesi
- 1,5 su bardağı damla çikolata
- 1 su bardağı tatlandırılmış süt
- 1 su bardağı fındık (Mutfak öğütücüsünden geçirilmiş)

Yulaflı bisküviler mutfak öğütücüsünden geçirilerek inceltir. Eritilmiş olarak hazırlanan tereyağın veya margarinin içine dökülerek, toz şeker ilavesiyle karıştırılır. Hazırlanan bu karışım, yağlı kağıt kaplı kalıbın dibine döşenir. Bir kaşığın ters yüzeyi ile üzerine bastırılarak düzgünleştirilir.

Bu aşamadan sonra yapılacak tek şey malzemeleri kat kat yerleştirmek. Şekerleme inşaatı gibi. Tabanın üzerine hindistancevizi, onun da üstüne damla çikolata serpilir. 3 katı tamamlanmış olan şekerlememizin üstüne bu katta, tatlandırılmış süt ilave edilecektir.

Koyu kıvamlı bu sütü fırça ile üzerine yaylamaya çalışmayın.

Karamel tadında ve yoğunluğunda olan sütü sürmeye çalışırken alttaki diğer malzemelerin birbirine karışmasına sebep olursunuz. Bir tatlı kaşığı ile üzerinde gezdirmeniz yeterli olacaktır. Biraz beklediğinizde sütün yayıldığını ve yüzeyi tamamen kapladığını göreceksiniz.

En son kat olan fındıklarda şekerlemenin üzerine serildikten sonra, 180C'de fanlı olarak ön ısıtma yapılmış fırında 30 dakika pişirilir. Süre uzun gelebilir ama tatlandırılmış süt ve damla çikolataların diğer katları birbirine kaynaştırması için yeterli olacaktır. Süre sonunda fırından çıkarılır ve soğuması için tezgaha alınır.

Hazırlanan bu çok katlı şekerlemeyi isterseniz bıçak ile isterseniz kurabiye kalıpları ile kesip, şekillendirebilirsiniz.

