KAYISILI MEDAVA (ÖZBEKİSTAN)

12 adet kayısı
2 çorba kaşığı tozşeker
2 çorba kaşığı bal
1 paket kabartma tozu
3 adet yumurta
1,5 su bardağı tozşeker
5 su bardağı un
2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı tozşeker
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı buğday nişastası
125 gram kaymak
250 gram margarin

Kayısıların çekirdeklerini çıkarın. Robotta püre haline getirin. Püreyi tencereye alıp üzerine tozşekeri ekleyin. 6-7 dakika pişirip, soğumaya bırakın. Hamur için yumurtaları ve tozşekeri çırpın. Diğer tarafta balı büyük bir tavada karıştırarak ısıtın. Bal köpürmeye başladığında margarin ilave edin. Margarin eriyince kabartma tozunu ekleyin. Karışım köpüreceği için karıştırmaya devam edin. Karışım koyu kahverengi olana dek karıştırıp, ocaktan alın. Yumurta ve tozşekerli karışıma ekleyip iyice çırpın. Yavaş yavaş unu ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığında, ele yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamurdan iri ceviz büyüklüğünde bir parça koparıp kenara ayırın. Kalan hamuru üçe bölün. Hamurları 20 dakika buzdolabında dinlendirin. 40x40 cm ebadında kare bir kalıbı yağlayın. Aynı boydaki hamurlardan birini kalıp boyutunda açıp içine yerleştirin.arasına kayısı püresini yerleştirin üstüne diğer parçayı açıp yerleştirin fırında kızartın kremasını yapıp pişen kekin üstüne sürelim.

© lezzetler.com tarif no:114378 • adı:Kayısılı Medava (Özbekistan) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:25.04.2024 - 05:19