MAMULÜ MÜKERRER

Necip Usta

Hamuru :
Eritilmiş ve sertleştirilmiş tereyağı 500 gr.
normal süt
1 büyük çay kaşığı dolusu karbonat
1750 gr. irmik (çok ince, O no.)
İçinin harcı :
500 gr. yeşil fıstık
500 gr. pudra şekeri (1+1/2 kahve fincanı su ile iyice karıştırılmış)
Üzerinin kaymak şekeri (500 gr. fondan)

Tereyağına karbonatı ilâve ederek bir kapta çırpma teli ile vurarak köpürtünüz. Sonra devamlı surette çırpma teli ile kuvvetlice karıştırarak sütü sicim gibi akıtarak yediriniz ve irmiği ilâve ederek bir dakika iyice karıştırınız. Sonra 30x40 ebadında kare bir tepsinin kenarlarını yarısına kadar bütün altına hamurun bir kısmını elinizle yassıltıp bastıra bastıra 1/2 santim kalınlığında yayınız. Üzerine fıstıklı harcı muntazam olarak yine elinizle yayarak seriniz. Fıstıklı harcın üzerine kalan hamuru elinizle yassıltıp bastırarak tepsinin üzerini tamamen kapatınız. Sonra tepsinin kenarlarını bıçakla kenar içine bastırıp üzerini bir çatalla devamlı boydan boya tırtıl çizip pişiriniz. Sonra fırından çıkarıp, normal yerde soğuttuktan sonra fondanı küçük bir kaba koyunuz ve içine 1/2 kahve fincanı su koyup ağır ateşte ağaç bir spatula ile devamlı karıştırarak gayet ılık vaziyette eritip tepsideki mamûlün üzerine dökerek yayınız. 2 saat sonra keserek servis yapınız.

Not : Fondan şekerleri pastaneden temin edilebilir. Hamurun üzerini daha iyi tırtıl yapabilmek için tırtıllı maşa lâzımdır. Maşa ile sırayla çimdiklendiği takdirde daha güzel olur.

© lezzetler.com tarif no:57805 • adı:Mamulü Mükerrer • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:47