PORTAKALLI BABA TATLISI

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Hamuru için:
175 g (1 2/5 su bardağı) un
¼ çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı toz şeker
15 g yaş maya
60 ml (5 yemek kaşığı) süt
1 adet yumurta
2 adet yumurta akı
3 adet portakal
45 g (3 yemek kaşığı) margarin
4 yemek kaşığı süzme yoğurt (soğutulmuş)
Şurubu için:
1 adet portakalın suyu
90 g (6 yemek kaşığı) esmer şeker
125 g bal
450 ml (1 4/5 su bardağı) su

Portakalların hazırlanması:
Portakallardan birinin kabuğu rendelenir. Kalan üç portakalın da zarsız dilimlerini çıkarmak için önce tepelerinden ve altlarından birer kapak kesilir ve portakal bir tarafın üzerine oturtulur.
Bir elle kavrayarak bıçakla yukarıdan aşağıya doğru derince kesilir ve kabukları beyaz kısımlarıyla birlikte tamamen alınır. Portakal zarsız ve etli turuncu kısmı görünür şekilde olmalıdır.
Portakal ele alınarak (beyaz dilim çizgileri hizasından) bir bıçakla dilimler her iki taraftan kesilir ve zarsız olarak dilimler çıkartılır.
Diğer portakallar da aynı şekilde hazırlanır.

Hamurun hazırlanması:
Elenmiş un, tuz ve şeker karıştırılarak ortası havuz biçiminde açılır.
Maya biraz ılık süt içerisinde çözdürülür.
Yumurta ve yumurta akları birlikte ayrı bir kapta koyulaşıncaya kadar çırpılır.
Unun ortasına maya ve çırpılmış yumurta koyularak kabın ağzı streç filmle kaplanarak 30 dakika maya kabarcıklanmaya başlayıncaya kadar bekletilir.
Kabarmış olan mayanın üzeri açılarak rendelenmiş portakal kabukları eklenerek karıştırılır.
Esnek bir hamur haline gelinceye kadar yaklaşık 5 dakika çırpılır.
Kabın ağzı tekrar kapatılarak 1 saat mayalanmaya bırakılır.
Kenarları dalgalı olan tek parçalık 12 adet küçük kek kalıbı (varsa baba tatlısı kalıbı) yağlanarak unlanır.
Hamur kabarınca yumuşatılmış margarin çırpılarak yedirilir.
Hamur kalıpların ¾ üne kadar doldurulur.
Kalıplar bir tepsiye dizilerek ılık bir ortamda hamurlar kabarıp kalıpları tamamen dolduruncaya kadar dinlendirilir.
Fırın 200 ºC de ısıtılır ve kalıplar fırına sürülerek yaklaşık 15-20 dakika pişirilir.
Fırından alınan tatlılar kalıpları içerisinde 5 dakika soğutularak kalıplardan çıkartılır. Ilımaya bırakılır.

Şurubun hazırlanması:
Portakal suyu, şeker ve bal bir tencereye koyularak karıştırılır.
Suyu da ekleyerek ateşe koyulur ve şeker eriyinceye karıştırılır.
5 dakika daha kaynatılarak koyulaşması sağlanır ve ateşten alınır.

Tatlının hazırlanması:
Keskin ve sivri uçlu bir bıçakla hazırlanmış olan tatlı hamurlarının tepelerinden koni biçiminde dibe doğru sivrilen bir parça kesilerek çıkartılır.
Tatlılar bir tepsiye dizilerek kapakları da düz yerleri alta gelecek şekilde yanlarına koyulur.
Sıcak şurup bir kaşıkla ortalarından başlayarak üzerlerine gezdirilir.
Tepsinin dibinde biriken şurup kaşıkla tekrar üzerine dökülür.
Hamurlar şurubun tamamını çekinceye kadar bu işleme devam edilir.

Tatlının servise hazırlanması:

Baba tatlılarının ortalarına birer kaşık yoğurt koyularak üzerlerine de portakal dilimleri koyulur.
Portakal dilimlerinin üzerlerine kapakları kapatıldıktan sonra servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:95528 • adı:Portakallı Baba Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:26.04.2024 - 15:37