



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PÖTİFUR (ÜZÜMLÜ)

1 tatlı kaşığı rafine yağ
450 gr (2 su bardağından az) şeker
1+1/4 su bardağı su
1 kahve kaşığı kabartma tozu
500 gr üzüm.

Tepsinizi 1 tatlı kaşığı rafine yağla yağlayıp, bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencereye şeker ve suyu koyup, ağır ateşte sürekli karıştırarak eritiniz. Şeker tamamen eriyince kabartma tozunu ekleyip, karıştırınız. Ateşi yükseltip, karışımı kaynatınız. Şurubu 10-15 dakika, şuruptan alınan bir damla soğuk suya atıldığında hemen sertleşip kolaylıkla ikiye bölünebilene kadar, kaynatınız. Tencereyi ateşten alıp, şurubun hemen soğumaması için, içi yarısına kadar sıcak su dolu daha büyük bir tencereye oturtunuz.

Mümkün olan en hızlı biçimde, üzümleri saplarından tutarak sıcak şuruba hatırlınız. Şurupla kaplanan üzümleri yağlanmış tepsiye çıkarıp, soğumaya ve sertleşmeye bırakınız.

Üzümler soğuyunca, bir servis tabağına aktarıp servis ediniz.

Not: Meyveli pötifurların hazırlandıkları gün yenmeleri gerekir. (Ertesi güne kalırlarsa bayatlarlar.) Hazırlanmaları da özel bir özen ister. Meyveler yıkandıktan sonra iyice kurulanmalıdır (ıslak kalan meyveler şurupla gerektiği biçimde kaplanamaz). Üzümlerin kaplanmasını kolaylaştıracak için saplarının tamamen ayıklanması gerekir. Öteki meyveler kürdan saplanarak kaplanabilir. Meyveli pötifurları hazırlamak için, bütün bunların yanında, çok iyi bir mutfak düzeni de kurmak gerekir. Sıcak şurubu koyabilmek için bir tencere sıcak su hazır bulundurulmalı, meyveler kaplanmak için sağınızda, yağlanmış tepsi de solunuzda hazır olmalıdır.