SELANİK TATLISI

Sütü tencerede kaynatın. Nişasta ve tuzu başka bir tencereye koyun. Kaynar sütü ip gibi akıtarak ve hızla karıştırarak nişastaya yedirin. Tencereyi ateşe oturtup sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Ateşten indirip soğumaya bırakın.
Unu düz bir zemine boşaltıp pudra şekeriyle harmanlayın ve ortasını havuç gibi açın. Tereyağını eritip azar azar unun ortasına ekleyin. Karıştırarak hamuru yoğurun.
Hamuru yağlanmış tepsiye alıp spatula ile yayın. Tepsiyi sıcak fırına verip hamur kızarıncaya kadar pişirin.
Soğumuş olan muhallebiye yumurtaları birer birer ekleyip çırpma teliyle karıştırın. Fırından çıkan hamurun üzerine muhallebiyi boşaltın. Spatula ile düzelterek yayın. Tekrar fırına verip pembeleşince fırından alın.
Diğer tarafta su ve şekeri kaynatıp şerbeti hazırlayın. Limon suyu ekleyip 1-2 dakika sonra şerbeti ateşten alın.
Ilık tatlının üzerine ılık olan şerbeti gezdirip soğuyunca servis yapın.

ML® Kaba Çörek için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:17953 • adı:Selanik Tatlısı • gönderen:pazar • indirme tarihi:24.04.2024 - 21:20