AY TATLISI

Hamur malzemesi:
500 gr. Un
15 gr. Tuz
Yarım limonsuyu
250 cl. su
1 ad. Yumurta
350gr margarin
İç Malzeme:
1 kg haşlanmış havuç
250 gr. Tozşeker
200 gr. Pudra şekeri
1 ad Yumurta
Şurubu:
1250 gr. Tozşeker
1 litre su
Yarım limon

Şerbet malzemesinin hepsi beraber yarım saat kaynatılır.
Hamurun yapılışı: Unu havuz şeklinde yapıp, margarin hariç diğer malzemeleri ortasına koyup iyice yoğurarak top haline getirilir. Üzerine nemli bez konup, 20.dk dinlendirilir. Merdane ile hamur açılıp, margarin içine konularak hamur kapatılır, tekrar merdane ile yoğrulup, hamur açılır. (bu işlem iki defa yapılır.)
İçinin hazırlanması: Havuçlar rendelenir, şekerler ve yumurta ilave edilip, karıştırılır. Hazır olan hamur madeni para kalınlığında açılıp, üzerine hamur karışımı eşit şekilde yayılıp rulo şeklinde sarılır. 2 cm kalınlığında yuvarlak şekilde kesip, tepsiye dizilerek 180 derece fırında 40 dk. Pişirilip soğuduktan sonra şurubu ilave edilerek servis edilir.

© lezzetler.com tarif no:1088 • adı:Ay Tatlısı • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:06