BADEMLİYE ÇİKOLATALI KITIR

Kullanılacak malzeme:
2 su bardağı tozşeker,
1/2 kg badem içi,
200 gr sütlü çikolata,
yeteri kadar zeytinyağı.

Yapılışı:
Badem içleri kaynar suya atılıp yumuşayıncaya kadar haşlanır, yumuşayınca sudan alınır ve kabukları çıkarılır. Kuruduktan sonra, sıcak fırına konup hafif kavrulur. Fırından alındıktan sonra, küçük küçük parçalara ayrılır. Tozşeker kalaylı bakır veya çelik tavaya konur, birkaç çorba kaşığı su ilave edilerek hafif ateşe oturtulur. Karıştırarak şeker eritilip akideleş-tirilir. Tava, birkaç saniye ateşten alınır, kıyılmış badem içleri ağdalaşmış şekerin içine dökülür. Tava yeniden çok hafif ateşe oturtulur ve karıştırılarak badem içlerinin akideleşmiş şekerle iyice karışması sağlanır. Bu işlemi yaparken, ateşin çok hafif olmasına dikkat edilmelidir. Ateş kuvvetli olursa, akideleşmiş şekerin rengi koyulaşır ve şeker acılaşır, bademli kıtırın tadı bozulur. Badem içleri şekerle iyice karışınca, tava ateşten alınır zeytinyağıyla yağlanmış mermerin üzerine boşaltılır, zeytinyağıyla yağlanmış merdaneyle, 0,5 cm kalınlığında açılır. Bu işlemi çok çabuk yapmak gerekir, çünkü akideleşmiş şeker çok çabuk soğuduğundan soğuyunca kıtın inceltmek mümkün olmaz. Merdaneyle incelttikten sonra, kıtır hemen, sert bir bıçakla ve 4 cm genişliğinde şeritler halinde kesilir. Daha sonra şeritler baklava biçiminde kesilerek soğumaya bırakılır. Kıtırlar soğurken, çikolata rendelenir veya ince ince doğranır. Rendelenmiş çikolata porselen bir kaba konularak, içinde kaynar su bulunan daha büyük bir kabın içine oturtulur (benmari usulü). Karıştırılarak çikolata eritilir ve tatlı maşasıyla alınarak bademli kıtırların yansı teker teker erimiş çikolataya batınlıp çıkarılır ve zeytinyağıyla yağlanmış yağlı kâğıdın üzerine aralıklı olarak yerleştirilir. Bademli ve çikolatalı kıtırlar iyice soğuyunca servis tabağına kanşık olarak yerleştirilir ve servis yapılır, isteğe göre, kıtırlar fındık içiyle de yapılabilir.
Kıtırların daha yumuşak olması istenirse akideleşmiş şekere badem içleri katılırken ceviz büyüklüğünde tereyağı da ilave edilmelidir.

© lezzetler.com tarif no:10750 • adı:Bademliye Çikolatalı Kıtır • gönderen:Asegul • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:11