BOLU BEYİ TATLISI (BOLU)

Cemal TÜRKAN

Hamuru için:
1,25 su bardağı su
0.5 çay kaşığı tuz
0.25 paket margarin
1.5 su bardağı un
4 adet yumurta
Kreması için:
5 adet yumurta sarısı
0.83 su bardağı şeker
1 paket vanilya
3 çorba kaşığı un
2,5 su bardağı süt
Tamamlama:
100 gr. Mudurnu saray helvası
1 çorba kaşığı pudra şekeri

Hamurunu hazırlamak için 3-4 litrelik bir tencere veya kasrol. Hamuru yoğurmak için bir kap, hamuru sıkmak için ucu 1 cm. olan bir duy ve bir tatlı torbası. Hamuru pişirmek için bir fırın tepsisi. Pasta kremasını hazırlamak için küçük bir tencere.
Pişmiş hamur hazırlama : Çelik tencereye (mümkünse helvane) su, tuz ve margarin konup kaynamaya alınır. Elenmiş un 30 saniye kaynamış suya ilave edilir ve spatula yardımıyla iyice karıştırarak 2 dk. pişirilir. Hamur tencereden alınıp baska bir kaba konur ve biraz ılıyınca elle birkaç kez daha yoğrularak özleştirilir. Ilık veya soğuk hamurun içine yumurtalar tek tek kırılıp karıştırılarak iyice yedirilir. Hamurun kıvamı tulumba tatlısının hamuru gibi olmalı. Yani ne kati nede çok yumusak.
Bolu beyinin hamurunu pişirme : Fırın tepsisi, margarinle hafifçe yağlanır. Tatlı torbasının ucuna, ucu 1 cm çapında bir duy takılır. Hamuru torbaya doldurulup tepsinin tam ortasından baslayarak, bir saat yayı gibi kıvırarak, hamur bitinceye kadar gevşek şekilde hamur sıkılır. Torbayı sıkarken hamurların yeterince yuvarlak olmasına ve çok sıkısık olmamasına özen gösterilir. Önceden 160 derecede kızdırılmış fırına verilip kızartılarak 60 dk civarı pişirilir. İlk 30 dk fırının kapağı açılmaması ve ikinci 30 dk fırın kapağı ara ara açılarak hamurun kuruyarak pişmesi sağlanır.
Pasta kremasi hazırlama : Çelik bir tencerede süt ısıtılır. Baska bir kaba yumurta sarıları konur ve şeker ile vanilya ilave edilir. Bir çırpma teli yardımıyla 1-2 dk. Karıştırarak yumurta sarıları beyazlastırılır (blansi yapılır). İçine un ilave edilip karıştırılır. Kaynar sütün yarısı harca dökülerek telle karıştırılır. Bu harç tekrar tenceredeki öteki sütün içine dökülür. Devamlı karıştırılarak 2-3 dk pişirilir(yumusak bir hamur halini alır). Düz bir kaba boşaltılıp soğutulur. Üzeri kabuk bağlamaması için isteğe baglı olarak üzeri tereyağıyla mühürlenir.
Tatlıyı tamamlama : Kurutularak pişmiş hamur yandan ikiye kesilir. Alta gelecek parçanın üzerine pasta kremasının üçte ikisi sürülür. Üzerine 100 gr Saray Helvası döşenir. Hamurun ikinci yarısına kalan pasta kreması sürülüp helvanın üzerine kapatılır. Bir tel süzgeç yardımıyla, tatlının üzerine çok ince bir tabaka pudra şekeri elenerek serpilir. Pasta tepsisine yerleştirilip pasta gibi üçgen şeklinde kesilip servis edilir.
Gerekli açıklamalar : Bu tatlının yapımında en zor nokta (patusa) hamurunun hazırlanmasıdır. Tatlının (patusa) hamurunu gerektiği gibi yapabilmek için belirli bir tecrübeye sahip olmak gerekir. Tatlının hamurunun etkilenebileceği unsurlar sunlardır. Unun kalitesi, malzemelerin ölçüsü, suyun miktarı, yumurtanın sayısı, firinin sıcaklığı ve hazırlama tekniğidir. Bolu beyi tatlısının hamuru yeterli derecede pişirilerek kurutulmazsa, içine kreması konduğu zaman, kısa zamanda pörsüyebilir.

Fotoğraf "bidik" tarafından gönderildi. 18.08.2020

© lezzetler.com tarif no:40138 • adı:Bolu Beyi Tatlısı (Bolu) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:06.05.2024 - 03:33