



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BRAKANA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için:

250 gram tereyağı

2 su bardağı ayçiçek yağı

2 su bardağı süt

6 su bardağı un

4 adet yumurta (2'sinin sadece sarısı)

1 paket kabartma tozu

1 çay kaşığı karbonat

1 paket vanilin

Şerbeti için:

6 su bardağı şeker

5 su bardağı su

1/2 adet limon

Brakana tatlısı için süt, katı yağ ve sıvıyağı derin ve yayvanca bir tencereye alın.

Katı yağ eriyip tüm malzeme tıkrdayıncaya kadar ısıtın.

5 bardak unu kontrollü olarak ekleyin ve sıcak sıvı malzemeye yedirin.

Bunu yaparken ara ara tencerenin tabanına dövdürerek hafifçe tavlayın.

Un helvası kıvamında malzemeyi bir tepsiye yayıp açık ortamda soğutun.

Bu önemli çünkü bir sonraki aşamada ekleyeceğimiz yumurtaları pişirmemesi gerekiyor.

Soğuyan brakana tatlısı hamuruna yumurtaları ekleyin.

2 bütün yumurtaya ilave 2 yumurtanın da sarısını kullanın.

Malzemenin 5 su bardağı un kaldırılığını kontrol edip 1 bardak ilave unu ekleyin.

Bu adımda un miktarını az ya da çok hale dönüştürebilir yahut ihmal edebilirsiniz.

Karbonat, kabartma tozu ve vanilini ilave edip yoğurun.

Özleşen hamurdan (içeriğindeki yağ sebebiyle ıslakça olsa da ele yapışmayıp toparlanmalı) küçükçe bir mandalina büyüklüğünde parçalar kopartıp avcunuzda yuvarlayın.

Yağlı fırın tepsisine birbirine değmeyecek şekilde dizin.

Eskilerin deyimiyle ortasına parmak bastırıp bir "göbek deliği" açın.

180 derece fırında nar gibi oluncaya değin yaklaşık yarım saat fırınlayın.

Bu tatlının bir özelliği de tatlı ve şerbetin sıcak olmasıdır.

Tatlıyı fırına verirken şerbeti de eş zamanlı ocağa koyup ağıdalı olmayacak bir kıvamda hazırlayın.

Tatlının ve şerbetin ilk sıcaklığı gider gitmez, iki üç dakika içerisinde buluşturun.

Oda sıcaklığına indikten sonra soğutup servise alın.



© lezzetler.com tarif no:178323 • adı:Brakana • gönderen:Gül • indirme tarihi:01.04.2025 - 07:37