BÜZGÜLÜ GÜL TATLISI

http://www.hurriyet.com.tr

2 adet yumurta
1 su bardağı süt
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı sirke
1 yemek kaşığı limon suyu
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Açmak için:
500 gram buğday nişastası
Arası için:
500 gram dövülmüş ceviz
Üzeri için:
250 gram eritilmiş, süzülmüş tereyağı
Şerbeti için:
6 su bardağı su
5 su bardağı şeker
Yarım limonun suyu

Bir tencereye şeker, su ve limonu alın, şerbeti kaynatın ve soğumaya bırakın. Hamur malzemelerini alabildiğince elenmiş un ile kulak memesi kıvamında yoğurup, ele yapışmayan bir hamur hazırlayın. Hamurun üzerini nemli bir bez ile örtüp, 15-20 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler ayırıp 10 dakika daha dinlendirin. Her bezeyi nişasta ile servis tabağı büyüklüğünde incecik açın. (Bu aşamada yufkanın üzerine cevizi bolca da serpebilirsiniz.)
Hamuru dört bir yandan ortaya doğru iterek yonca şekli verin. Bolca dövülmüş ceviz serpin. Kenar kısımlarını karşılıklı ortaya doğru katlayın. Ek yeri altta kalacak şekilde tereyağı ile yağlanmış tepsiye aralıklarla dizin. Üzerine eritilmiş ve süzülmüş sıcak tereyağından birer yemek kaşığı kadar dökün. Tereyağını süzmezseniz üzerinde tortular kalır ve yanar, bu da hoş bir görüntü olmaz.
Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üstleri kızarıncaya kadar pişirin. Fırından çıkan tatlının ilk sıcaklığı geçtiğinde üzerine soğuk şerbeti dökün. Birkaç saat şerbetin çekmesini bekleyin.

© lezzetler.com tarif no:143368 • adı:Büzgülü Gül Tatlısı • gönderen:pazartesi sendromu • indirme tarihi:08.05.2024 - 06:51