



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇARKIFELEK TATLISI

<https://acunn.com>

Hamuru için:

3 su bardağı un
100 g tereyağı (Yumuşak)
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı yoğurt
1 yemek kaşığı sirke
1 su bardağı irmik
1 paket vanilya

Yarım paket kabartma tozu

Bir tutam tuz

Dolgu için:

1 su bardağı irmik
5 yemek kaşığı pirinç fındık içi
1 yemek kaşığı un
1 çay kaşığı tarçın
1/2 su bardağı süt

Şerbeti için:

2.5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
Çeyrek limonun suyu

İç dolgusunu hazırlamak için gerekli olan malzemeleri bir kasede karıştırın ve üzerini kapatıp hamuru hazırlayana kadar bir kenarda bekletin. İç harç hamur kıvamına gelince avucunuzda yuvarlayarak erik büyüklüğünde toplar hazırlayın.

Hamuru için bir karıştırma kabına yumuşak tereyağını, sıvı yağı, yoğurdu ve sirkeyi alarak iyice karıştırın. İrmik, vanilya, kabartma tozu ve tuzu ekleyerek yoğurmaya başlayın. Yavaş yavaş unu ilave ederek yoğurmaya devam edin. Ele yapışmayan pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp elinizle açın ve içine hazırladığınız dolgu malzemesini koyarak kapatın. Avucunuzun içinde yuvarlayıp pürüzsüz hale getirin ve yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Üzerlerine plastik içecek kapağı ile şekil verip ortalarına bütün fındık yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Şerbeti için şeker ve suyu bir tencereye alıp, şeker tamamen eriyene kadar kaynatın. Limon suyunu ilave edin ve karıştırıp ocaktan alın. Soğuması için bekletin.

Tatlı piştikten sonra fırından çıkarın ve ilk sıcaklığının çıkması için 5 dakika kadar bekletin. Soğuk şerbeti üzerlerine gezdirin ve tepsiyi ılık fırının içine alıp 15-20 dakika, şerbeti iyice çekmesini sağlayın. Şerbeti tamamen çektikten sonra servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:152945 • adı:Çarkıfelek Tatlısı • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:08.04.2025 - 03:17