ÇAYELİ FISTIKLISI

100 Gr Sana Hamurişi
1 Çorba Kaşığı Sirke
Biraz tuz
1 Yemek Kaşığı limon suyu
200 gr fıstık
1 Adet yumurta
2 Su Bardağı şeker
1,5 Bardak süt
1 Bardak buğday nişastası
1 Su Bardağı su

Şerbet için olan malzemeyi bir tencereye alıp kaynatıyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Önce hamuru için olan sıvı malzemeleri katıp karıştırıyoruz, ununu ve tuzunu ilave edip yoğuruyoruz. Ele yapışmayan bir kıvamda olmalı. Bu yoğrulan hamuru 10 küçük bezeye ayırıyoruz. Her birini nişasta serperek küçük tatlı tabağı kadar açıyoruz.Her kata nişasta serpiyoruz.10katlı hamuru önce elimizle biraz açıp sonra oklava yardımıyla tepsi büyüklüğünde açıyoruz. Onları su bardağı ağzıyla kesiyoruz.İçine ceviz ve yumurta akı karışımını veya benim yaptığım gibi fındık, tarçın, şeker ve yumurta akını koyup dudak şekli verip tepsiye diziyoruz. Bir tavada eritip kaynattığımız margarin veya tereyağını tatlının üstüne kaşık yardımıyla döküyoruz. 170 derecelik fırında üstleri kızarana kadar pişiriyoruz.(30-35 dakika da pişti.) Soğuk şerbeti ılık tatlıya döküyoruz.

Not: Bu tatlı baklava gibi açması zor bir tatlı değil ilk kez yapanlar bile rahatlıkla yapabilir. Nişastalı tatlılar zor gibi geliyor ama değil üstelik çıtır çıtır ve hamurlaşmaması sebebiyle hamurlu tatlılara göre de tercih edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:79399 • adı:Çayeli Fıstıklısı • gönderen:kutlu • indirme tarihi:10.05.2024 - 21:35