DEMİR TATLISI (UŞAK)

Uşaklılar Eğitim ve Kültür Vakfı

Yumurta
Nişasta
Kabartma tozu
Un
Su
Şeker
Limon suyu

Yumurta, kabartma tozu ve tuzu iyice çırpılır. Karışıma 1,5 bardak su, nişasta ve un ilave ederek tekrar iyice çırpılır. Krep hamuru gibi akışkan bir hamur yapılır. Bu karışımı 10 dk kadar bekletilir. Kızartma kabınıza demir kalıbın üstünü bandıracak kadar sıvı yağ koyulur. Yağı harlı ateşte kızdırılır. Yağın içinde tamamen ısınmış olan demir kalıbı hamura batırılır. (Hamurun demir kalıbın üstüne çıkmamasına özellikle dikkat edilir.)
Kızgın demir kalıba hamur yapışacaktır, bunu kızgın yağın içine bırakılıp birkaç saniye kalıbı hiç hareket ettirilmez. Hamur yağda sertleşmeye başladığında demir kalıbı aşağı yukarı hareket ettirdiğinizde, demirin şeklini alan hamur kalıptan ayrılacaktır. Ayrılmazsa çataldan yardım alınır. Yağda hamurun iki tarafını da kızartılır. Kızaran hamurları kağıt havlu serilmiş bir tepsi üzerine yerleştirilir. Demir kalıp hamurdan ayrılınca kalıbı yağın içine batırın ve demir ısındığında aynı işlemleri tekrar edilir. Daha önce hazırlayıp soğuttuğunuz şerbete kızarttığınız hamurları batırıp servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:131174 • adı:Demir Tatlısı (Uşak) • gönderen:mübaşir • indirme tarihi:21.05.2024 - 23:23