



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ANTEPFİSTIKLI SARMA

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

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

2,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

0,5 çay bardağı süt

0,5 çay bardağı yoğurt

0,5 çay bardağı sıvı yağ

1 yumurta

1 yemek kaşığı limon suyu

2 - 2,5 su bardağı un

0,5 çay kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Açmak için:

2,5 su bardağı Dr. Oetker Buğday Nişastası

Sürmek için:

100 g eritilmiş tereyağı

Dolgu:

400 g öğütülmüş antepfıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen fırın tepsisi (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın ve orta ateş üzerinde şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında limon suyunu ilave edin ve ocağı kısın. 10 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Süt, yoğurt, sıvı yağ, yumurta ve limon suyunu bir kaba alın ve çatal ile iyice çırpın. Üzerine un ve hamur kabartma tozunu eleyerek ekleyin. İyice yoğurup üzerini kapatın ve 15 dakika bekletin.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamuru 20 eşit parçaya bölün. Bir parçasını alıp nişasta serpilmiş tezgahta oklava ile 20 cm çapında açın ve üzerine fırça yardımı ile az miktarda eritilmiş tereyağı sürün. Üzerine öğütülmüş Antep fıstığı serpin ve rulo şeklinde sarın. Rulonun iki kenarındaki ince yerleri kesip kalıbın kısa tarafına yerleştirin. Kalan hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve aralarda boşluk kalmayacak şekilde kalıba yan yana sıralayın. Üzerine tereyağı sürüp bıçak ile eşit şekilde kesin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve soğuk şurubu her tarafına dökün. Soğutup servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169735 • adı:Antepfıstıklı Sarma • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 12:00