



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI KUĞU EKLER

115 gr margarin  
1/2 su bardağı süt  
1/2 su bardağı su  
yarım talı kaşığı şeker  
yarım tatlı kaşığı tuz (azıcık)  
1 su bardağı un  
5 adet büyük yumurta (oda sıcaklığında)

Önce, fırını 190 C'de ısıtın. Pişirme kağıdının üzerine 8 adet kuğu kafası ve boynu çizin. Bir kenara ayırın. İki tepsiye yağlı kağıt serin ve bunları da kenara ayırın. Krema torbasına bulabileceğiniz en büyük yuvarlak başı takın.

Sütü, suyu, margarini, şekeri ve tuzu orta boy bir tencerede yüksek ateşte kaynatmaya başlayın. Kaynadıktan sonra unu tek seferde karışımın içine döküp hızlıca karıştırarak yedirin. Ocağın ateşini kısık-orta olarak ayarlayın ve tencerenin altında ince bir hamur tabakası oluştana kadar karıştırmaya devam edin. Ateşten alın. Yumurtaları teker teker ekleyin ve karıştırın. Bütün yumurtalar katıldıktan sonra hamuru hemen kullanmanız gerekiyor, soğumamasına özen gösterin. Hamurun yarısını krema torbasına koyup 6-7 cm çapında ve 5 cm yüksekliğinde yuvarlakları yağlı kağıda aralarında 5 cm kalacak şekilde sıkın. Hamurun 2/3 lük kısmı bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Geri kalanını kuğu başları ve boynunu için kullanıyor olacağız. 10 dakika boyunca pişirip ardından fırının kapağını açıp tahta bir kaşığın sapını sokarak çok az açıklık bırakın ve 5 dakika daha pişirin (hamurun içindeki suyun buharlaşması ve kuruması için). 15. dakika sonunda tepsileri önleri arkaya gelecek şekilde ve alttaki tepsiyi üsttekiyle değiştirmek suretiyle tekrar fırına yerleştirin ve fırın kapısı yine kaşığın sapıyla hafif aralık kalacak şekilde 10 dakika daha pişirin. Pişirme süresi mutfaktaki neme, sıcaklığa ve fırınınızın özelliklerine göre değişiklik göstereceği için bu verdiğim dakikalar yerine hamurun tamamıyla yükselmiş olması ve dışının altın rengi almış olmasını baz alın. En son 10 dakikayı buna göre isterseniz uzatabilirsiniz. Ekler hamurlarını fırından çıkartıp soğumaya bırakın. Düz bir masada kuğuları çizdiğiniz yağlı kağıdın üzerine boş bir yağlı kağıt sererek çizgilerin içine hamuru çok ince bir uç yardımıyla doldurun. Kuğu başları önce kapalı fırında 7 dakika ardından kaşık sapı sokularak hafif aralık 3 dakika daha, daha sonra yerleri tekrar ayarlanarak 5 dakika daha pişirilecek. Bunlar eklerin hamuru kadar şişmeyecektir. Kuğuları da soğumaya bırakın. Kuğular hazır olup servis edilir.