FUNİYKİ

HAMUR:
2 adet yumurta
1 kahve fincanı (nescafe fincanı) yoğurt
1 kahve fincanı şeker
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
Aldığı kadar un (yumuşak bir hamur olana kadar un ekliyoruz.)
KREMASI:
1 kg süt
1 paket Ahududu aromalı nişasta
1 su bardağı şeker
Yarım bardak su
ÜZERİ İÇİN:
1 kâse öğütülmüş ceviz

Tüm hamur malzemelerini derin bir kapta yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Bir kâsede nişastayı yarım bardak suyla topak olmadan karıştırıyoruz. Sütü tencereye koyup ılınınca nişastayı ekleyip karıştırıyoruz. Şekeri de ekleyip muhallebi oluncaya kadar pişiriyoruz. Muhallebiyi soğuması için bir kenara bırakıyoruz.
Hamuru küçük parçalara ayırıp oklavayla yufkalar açıyoruz. Yufkalardan 1?2 cm genişliğinde şeritler kesiyoruz. Kestiğimiz külah kalıplarına doluyoruz. Sarma işlemini en alttan başlayarak yapıyoruz.(Sarma işlemi sırasında her şerit birazcık (1 mm kadar) diğerinin üstüne gelmeli, yani hafif üst üste binecek şekilde sarılması gerekiyor.) (Ayrıca külahları sararken alt kısmının delik kalmamasına dikkat etmeliyiz, muhallebi oradan akabiliyor.)
Önceden 180?200 C ısıtılmış fırında hafif kızarana dek pişiriyoruz ve daha sıcakken külah kalıplarından dikkatlice çıkartıyoruz. Bir tepsiye koyup soğumalarını bekliyoruz.
Biraz soğuduktan sonra külahları muhallebiyle doldurup, külahın ağız kısmına öğütülmüş ceviz serpiyoruz. Külahın yanlarına da, isteğe göre pudra şekeri serpilebilir.

© lezzetler.com tarif no:116025 • adı:Funiyki • gönderen:eznur • indirme tarihi:23.04.2024 - 13:46