FUNİYKİ

Nigar SARGIN

Hamur:
2 adet yumurta
1 kahve fincanı yoğurt
1 kahve fincanı şeker
1 adet kabartma tozu
1 adet vanilya
Aldığı kadar un (yumuşak bir hamur olana kadar un ekliyoruz.)
Kreması:
1 kg süt
1 paket Ahududu aromalı nişasta(Bulgaristan malzemeleri satan pazarlarda bulunabilirsiniz.)
1 su bardağı şeker
Yarım bardak su
Üzeri İçin:
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.) 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.

Not: Benim kalıplarım Bulgaristan?da çok sevdiğim bir arkadaşımdan hediye ama kalıpları pasta malzemeleri satan yerlerde bulabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:63153 • adı:Funiyki • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:25.04.2024 - 16:52