SELANİK TATLISI

Sahrap Soysal

Hamur için;
2 su bardağı mısır unu
1 su bardağı un
2 adet yumurta (oda sıcaklığında beklemiş olmalı)
1 su bardağı eritilmiş ılık tereyağı
1/2 su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı karbonat
Alabildiği kadar su
Şurubu için;
2 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
2-3 yemek kaşığı hindistancevizi

Hamuru hazırlamak için; mısır unu ve unu derin bir kaba koyup elinizle karıştırın.
Üzerine oda sıcaklığında bekleyen yumurtaları kırıp ılık yağı ekleyin. Tozşeker ve karbonatı da ilave edip kulak memesinden daha yumuşak ve hafifçe ele yapışan bir hamur elde edinceye kadar, yaklaşık 2-3 dakika yoğurun. Gerekirse hamura su ekleyebilirsiniz.
Hamurdan kabuklu ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın.
Diğer taraftan, fırın tepsisini yağlayıp hazırladığınız yuvarlak hamurları yağlanmış tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.
Hamurları 5 dakika önceden 175 dereceye ayarladığınız fırında en az 30 dakika kadar pişirin.
Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu orta boy bir tencereye aktarıp karıştırın. Kısık ateşte, arada sırada karıştırarak kaynayıncaya kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocaktan alıp soğuması için bekleyin.
Pişirdiğiniz tatlıları fırından çıkarıp henüz sıcak haldeyken soğuk şurubun içine atın. Tatlıları yaklaşık 30 dakika kadar şurubun içinde beklettikten sonra el süzgeciyle süzerek servis tabağına alın. Üzerlerini hindistancevizi tozuyla süsleyip ılık ya da soğuk olarak servise sunun.



Fotoğraf "sultan gazi" tarafından gönderildi. 22.04.2020

© lezzetler.com tarif no:89055 • adı:Selanik Tatlısı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:45