



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAMUR KASESİ (TATLILAR İÇİN)

10 gr (1 tatlı kaşığı) tereyağı
60 gr (1/2 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı un
60 gr (1/4 su bardağı) + 2 tatlı kaşığı toz şeker
2 yumurtanın sarısı
2 yumurtanın akı
1 çay kaşığı vanilya esansı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 kahve kaşığı tuz

Fırınınızı orta sıcaklığa (180° C) getirip ısıtınız. 22,5 sm'lik bir kalıbı, 1 tatlı kaşığı tereyağla yağlayınız. 2 tatlı kaşığı unu, 2 tatlı kaşığı toz şekerle karıştırıp yağlanmış kalıba serpererek, fazlalığı silkeledikten sonra kalıbı bir kenara bırakınız.

Yumurta sarılarını orta boy bir kaseye koyup vanilya esansını ekleyerek yumurta teli ile karışım soluk ve koyu olana kadar çırpınız. Kalan 60 gr toz şekerin yarısını katıp çırpınız.

Bir başka orta boy kasede yumurta aklarını yumurta teli ile kar haline getiriniz. Yavaş yavaş kalan 30 gr şekeri ekleyip yumurta akı sertleşene kadar çırpmaya devam ediniz. Madeni bir kaşıkla yumurta aklarını yavaşça yumurta sarılı karışıma yediriniz.

Kalan 60 gr (1/2 su bardağı) un, kabartma tozu ve tuzu yumurta karışımına ekleyip hızlı hızlı karıştırınız. Karışımı kaşıkla düzgün biçimde kalıba boşaltıp fırında 15-20 dakika, hamur sıkılaşıncaya kadar pişiriniz. Hamuru fırından alıp tek ızgara üstünde soğutunuz. Hamur kasesiz servise hazırdır.

Not: Bu hamur kasesi özellikle tatlı harçlarla yada taze ve konserve meyvelerle kullanılır.