HANIMEFENDİ TATLISI

Kullanılacak malzeme: 7 kahve fincanı un, 2 kahve fincanı pudraşeker, 3 kahve fincanı tereyağı, 1 yumurta, 1/2 kahve kaşığı karbonat, 1 kahve kaşığı tuz, 200 gr kurutulmuş kayısı, 200 gr kurutulmuş üryanı eriği.
Şurup malzemesi: 1,5 su bardağı tozşeker ile 1 kahve kaşığı limon suyu ve 1,5 bardak su gereklidir.

Yapılışı: 22 cm çapındaki tepsi, 1 kahve fincanı soğuk tereyağıyla iyice yağlanır ve üzerine 1 fincan kadar un serpilir. Tepsi baş aşağı edilerek unun fazlası dökülür. Geniş bir porselen kâseye 1 yumurta ile elenmiş pudraşeker konur ve çırpılır. Karışım köpük haline gelince, 2 fincan tereyağı katılır ve çırpılarak karışıma yedirilir. Karışıma 1 kahve kaşığı tuz ilave edildikten sonra, karbonatlı 6 fincan un elekten geçirilerek azar azar katılır, iyice yoğurularak hamur hazırlanır. Hamur, kıvamını bulunca ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır ve iki avuç arasında yuvarlanır, yassılaştırarak yağlanıp unlanmış tepsiye düzenli bir biçimde yerleştirilir. Soğuk suda ıslatılmış kayısı ve ür-yani eriği yumuşayınca sudan çıkarılır ve sulan iyice süzüldükten sonra, tepsiye dizilmiş hamurların üzerine erik veya kayısı yerleştirilir. Bu işlemler tamamlandıktan sonra tepsi orta sıcaklıktaki fırına sürülür ve hamurlar 40-45 dakika kadar, üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkarılıp soğutulur ve soğuk olarak çayla birlikte servis yapılır. İsteğe göre bu tatlı şöyle de yapılabilir: hamur kıvamına gelince, tepsiye boşaltılır ve spatulayla üzeri düzeltildikten sonra ıslatılmış kayısı ve erikler sıra sıra dizilir. Tepsi orta sıcaklıktaki fırına sürülür ve 45-50 dakika sonra fırından çıkarılıp soğumaya bırakılır. Ilıkken baş aşağı edilerek tepsiden çıkarılıp, meyveli kısmı üste gelecek şekilde servis tabağına alınır. Soğuyunca dilimlenir ve çay, kakao, süt veya şurupla birlikte servis yapılır.

Şurup yapımı: Yukarıda belirtilen şurup malzemesiyle pek koyu olmayan kıvamda şurup hazırlanır ve iyice soğutulur, tatlı fırından çıkarılır çıkarılmaz üzerine soğuk şurup gezdirilerek azar azar dökülür ve tatlıya yedirilir. Tatlı şurubunu çekip iyice soğuyunca dilim dilim veya kare biçiminde kesilir ve servis yapılır.

© lezzetler.com tarif no:10793 • adı:Hanımefendi Tatlısı • gönderen:Günseli • indirme tarihi:01.05.2024 - 03:32