



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLILI KADAYIF PASTASI

Şurup:

1,5 su bardağı toz şeker

1,5 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 çay bardağı krema

1 adet elma

1 yemek kaşığı toz şeker

0,5 çay kaşığı toz tarçın

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Kadayıf için:

300 g çiğ tel kadayıf

150 g eritilmiş tereyağı

Krokan:

3 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı badem-bütün

Kalıp:

Kelepçeli kalıp (Ø 18 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve limon suyunu ilave edin. 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başladığında margarin ilave edip ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp üzerine bir çay bardağı kremayı ekleyin ve kaşık ile iyice karıştırın. Arada karıştırarak soğumaya bırakın.

Elmanın kabuğunu soyup çekirdekli kısımlarını ayıklayın ve minik küpler şeklinde kesin. Toz şeker ile birlikte suyunu çekinceye kadar pişirin. Ocaktan alıp irmik tatlısının üzerine dökün. Tarçın ve cevizi ekleyip karıştırın.

Kalıbı margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Kadayıfları geniş bir tepsiye alın ve tereyağını üzerine gezdirerek dökün. Elinizle alttan üste doğru fazla ezmeden ve kırmadan karıştırın ve yağın kadayıfların her tarafına eşit şekilde dağılmasını sağlayın. Kadayıfları koparmadan tel tel açarak kalıbın içine ve yanlarına kalıptan dışarıya doğru taşıyarak yerleştirin. İrmik tatlılı karışımı içine döküp üzerini düzeltin. Kalıbın dışında kalan kadayıfları irmik tatlısının üzerine kapatın. Eliniz ile hafifçe bastırın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp kalıbı bir tepsi içine alın ve üzerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1 saat bekletin.

Krokanın hazırlanışı ve servis

Toz şekeri çelik bir tavaya alın. Kısık ateşte karıştırmadan eriyinceye kadar bekletin. Ocaktan alın, bekletmeden bademleri ekleyin ve karıştırın. Pişirme kağıdı üzerine döküp yayın. Soğuduktan sonra parçalara bölün. Tatlıyı kalıptan çıkarın ve servis tabağına alın. Üzerine bademli krokanları koyup dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169927 • adı:İrmik Tatlılı Kadayıf Pastası • gönderen:gül • indirme tarihi:26.04.2024 - 16:53