



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLILI PERDE TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

25 g margarin

1 çay bardağı iri kırılmış ceviz

Yufka:

6 adet baklavalık yufka

40 g eritilmiş tereyağı

Süslemek için:

2 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

Kalıp:

Dikdörtgen kalıp (22x30 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında ocağı kısın, 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca margarini ilave edin, ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 10 dakika soğutun.

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

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Baklavalık yufkaları üst üste koyup uzun kenarının orta kısmından iki eşit parça elde edecek şekilde kesin.

Böylece aynı boyda 12 adet yufka elde edin. Üzerlerini mutfak havlusu ile kapatın. Bir adet yufkayı alıp üzerine fırça yardımı ile tereyağı sürün. Üzerine ikinci yufkayı yerleştirip tereyağı sürün. Üzerine irmik tatlısından bir miktar alıp yayın ve ceviz serpin. Yufkanın iki kenarından parmaklarınız ile tutun ve ileri doğru pile yaparak büzüştürerek toplayın. Kalıbın içine alın. Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayın. Kalıba bir birine bitişik olarak sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 12 - 15 dakika

Fırından çıkarıp 10 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Soğutup antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169929 • adı:İrmik Tatlısı Perde Tatlısı • gönderen:gül • indirme tarihi:20.09.2024 - 23:43