



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

İRMİK TATLILI ŞURUPLU DİLİMLER

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur için:

25 g çiğ tel kadayıf

1 yemek kaşığı tereyağı

2 yumurta

0,5 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı sıvı yağ

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 çay bardağı öğütülmüş ceviz

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker İrmik Tatlısı

2,5 su bardağı süt

1 portakal kabuğu rendesi

Sos için:

1 su bardağı taze sıkılmış portakal suyu

1 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

Kalıp:

Pişirme kalıbı (17x25 cm)

Toz şeker ve suyu bir tencereye alıp orta ısıdaki ocakta karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısıp limon suyunu ekleyin. 10 dakika daha kaynatıp ocağı kapatın ve soğumaya bırakın.

Tel kadayıfları 1 cm uzunluğunda şeritler şeklinde kesin. Tereyağını yapışmaz yüzeyli tavaya alın. Orta ısıdaki ocakta eritip kadayıfları ekleyin. Hafif pembeleşinceye kadar kavurun, ocağı kapatın ve soğumaya bırakın.

Kalıbı tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Yumurta ve toz şekeri çırpma kabına alıp mikser ile yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Süre sonunda sıvı yağ ve şekerli vanilini ekleyip orta devirde kısa bir süre daha çırpın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip bir süre daha çırpın. Ceviz ve soğuyan tel kadayıfları ekleyip spatula ile karıştırın. Hamuru kalıba alın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından alın ve 10 dakika bekletin. Süre sonunda soğuyan şurubu sıcak kekin üzerine gezdirerek dökün.

Soğumaya bırakın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine irmik tatlısı poşetini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, portakal kabuğu rendesini ilave edin ve 1-2 dakika karıştırarak soğutun. Kalıptaki kekin üzerine döküp kaşık ile düzeltin. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 2-3 saat bekletin.

Portakal suyunu tencereye alın. Üzerine toz şeker ve mısır nişastasını ilave edin, nişasta eriyinceye kadar karıştırın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 1-2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Soğuyan tatlıyı dilimleyip servis tabaklarına alın. Üzerlerine portakallı sos dökün, arzuya göre portakal kabuğu rendesi ile süsleyin ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169930 • adi:İrmik Tatlılı Şuruplu Dilimler • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 12:11