İSTİRİDYE TATLISI

2 yumurta
3 su bardağı un
250 gram tereyağı
1 su bardağı irmik
3 yemek kaşığı tahin
1 paket kabartma tozu
1 su bardağı çekilmiş ceviz
Şerbet için:
4 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su
Çeyrek limon suyu

Şerbetini hazırlamakla başlayın.
Su ve şekeri bir tencerede karıştırıp kaynamaya bırakın.
Tencere kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin.
Güzelce karıştırdıktan sonra tencereyi ocaktan alın ve tamamen soğuması için dinlenmeye bırakın.
Bu sırada tereyağı, irmik, ceviz, yumurta, kabartma tozu ve tahini derin bir kapta güzelce karıştırıp yoğurun.
Yoğurduğunuz karışıma yavaş yavaş unu ilave edin.
Unu özellikle azar azar eklemeye özen gösterin. Un oranı fazla geldiyse eklemeye çalışmayın.
Hamur kulak memesi kıvamına gelene kadar iyice yoğurun.
Elinize bir parça hamur alın ve yuvarlak yapıp bastırın.
Daha sonra bir çay bardağı ile bastırarak istiridyenin dış yüzeyine benzer şekillendirin.
Bu işlemi bütün hamur bitene kadar tekrarlayın.
Önceden 180 derece ısıtılmış fırında üstleri kızarana kadar pişirin.
Tatlı piştikten sonra 2 dakika kadar bekledikten sonra hemen soğuk şerbetini ilave edin.
Şerbetin tamamen soğuk tatlının da ılık olmasına özen gösterin.
Tatlı şerbeti tamamen çekince isteğinize göre süsleyip hemen servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:145036 • adı:İstiridye Tatlısı • gönderen:pi • indirme tarihi:24.04.2024 - 09:21