



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMELLİ HAMUR KIZARTMA

Hamur kızartma için:

300 gr un

1 adet yumurta

40 gr elma sirkesi

30 gr İçim Tereyağı

30 gr toz şeker

1 tatlı kaşığı tuz

Kızartmalık yağ

Karamel sos için:

500 gr İçim Şef Krema

200 gr toz şeker

2 adet yumurtanın sarısı, çırpılmış

12 gr jelatin

1 tutam deniz tuzu

1 tutam Pudra şekeri

Un, yumurta, sirke, İçim Tereyağı, şeker ve tuzu bir kaptaki iyice karıştırın. İyice yoğurup homojen bir hamur elde edin. Hamuru streç filme sararak buzdolabında bir-iki saat dinlenmeye bırakın.

Buzdolabından çıkarın ve merdane ile ince uzun açın. Hamurdan 8'er cm'lik 30 adet yuvarlak kesin. Karamel sos için bir tencerede şekeri bir çorba kaşığı su ile karamelize olana kadar pişirip ocaktan alın. İçine bir tutam deniz tuzu ekleyin. Karameli bir yandan tel çırpıcı ile çırparken bir yandan da içine İçim Şef Krema'yı yavaş yavaş ekleyin. Elde ettiğiniz sosu bir kenara alın. Kalan şekeri bir damla su ile bir tencereye alıp ocağa koyun. Şekerin sıcaklığını şeker termometresi ile takip edin. Sıcaklık 100°C'ye ulaştığında şekeri ocaktan alın ve ıslatıp suyunu sıktığınız jelatinleri tencereye ekleyin. İyice karıştırdıktan sonra çırpılmış yumurta sarılarını da yavaşça tencereye ilave edin ve çırpın. Önceden hazırladığınız karamelli kremayı, yumurta sarılı sosa karıştırıp buzdolabında bekletin.

Bir tencerede kızartmalık yağınızı kızdırın. Tavaya her seferinde 3-4 adet hamur parçası koyup 1-2 dakikada bir çevirerek kızartın. Kızarttığınız hamurları kağıt havlu üzerine alarak yağın süzdürün ve soğumaya bırakın. İyice soğumuş olan karamel sosunu kızarmış hamurların üzerine paylaşın. Hemen servis edin.

