KAYMAK KREMALI KAYGANA

Necip Usta

500 gr. hafif ılık süt
50 gr. erimiş yağ
200 gr. un
3 bütün yumurta
1 çimdik tuz
İçinin meyvası:
200 gr. çilek veya ağaç çileği
200 gr. pudra şekeri
2 adet muz
2 adet elma
2 adet şeftali yoksa
4 adet şeftali kompostosu
Üzerinin kaymak kreması:
500 gr. süt
100 gr. toz şeker
4 yumurtanm sarısı
4 yumurtanın beyazı
50 gr. un
1 çimdik vanilya
200 gr. vurulmuş krem şantiye

Meyvasının hazırlanışı: Çukur bir kapta çilekse yıkayıp temizleyip, ağaç çileği ise yıkamadan pudra şekerini ilâve ederek 3-4 dakika bir karıştırma teli ile karıştırarak eziniz. Sonra meyvaların kabuklarını soyup çekirdeksiz olarak zar gibi doğrayıp çilekli harcın içine karıştırarak bekletiniz.
Kaymak kremasının hazırlanışı: Bir tencereye şeker, un, yumurta sarılarını koyup vanilyayı da ilâve edip iyice karıştırınız. Bir çırpma teli ile karıştırarak sütü kaynar olarak yedirip, devamlı karıştırmak sureti ile ağır ateşte 2 dakika kaynatıp ateşten alınız ve ılık vaziyete gelinceye kadar karıştırarak soğutunuz. Bir çırpma teli ile veya mikserde beyaz yumurtayı vurarak kar yapıp vurulmuş krem şantiye ile beraber sütlü harca yediriniz.
Süt, yumurta, un, yağ, tuz ve şekeri bir kapta iyice karıştırınız. İçerisinde hiç un parçası kalmasın, eğer kalırsa ince bir süzgeçten süzdürünüz. Sonra tavayı normal olarak yeter derecede kızdırıp eritilip suyu alınmış bir yağla tavanın dibini hafifçe yağlayınız. Tava yağlanmalı fakat içinde yağ bulunmamalıdır. Sonra yapmış olduğunuz unlu yumurtalı kaygana harcından küçük bir kepçe ile tavanın kenarına hafifçe döküp tavayı sağa sola eğerek bir kâğıt inceliğinde tavanın dibine yayılmasını temin ediniz. Hemen bir paletle ucunu hafifçe kaldırıp altını üstünü çevirip 30 saniye kadar tavada pişiriniz. Sıra ile bir tepsinin üzerine veya masanın üzerine diziniz. Hepsini aynı şekilde hazırlayıp en sonunda üst üste istif ediniz. Şimdi kayganalar kullanmaya hazırdır.
Teker teker kayganakarın üzerlerine 2 çorba kaşığı meyvalı harcı koyunuz. Harcın üzerine karşılıklı kayganaların uçlarını kapatıp dikkatlice dibi tereyağı ile yağlanmış temiz çelik veya gümüş veya bir tepsiye sıra ile dizip, muntazam kaymak kremasını döküp; üstten kızartan bir fırına sürüp 2-3 dakika üstünü kızartarak servis ediniz.

Not: Otel ve lokantalarda üstten yanan fırın gibi ızgaralar vardır. Bunlara salamandra denir. Bunlar elbette daha güzeldir. Evlerdeki fırınlar da bu işi görür, yalnız evlerde kızarmasını beklememeli 3-4 dakika fırında bekletip çıkarmalı. Çok fazla ısınıp kaynar olması tercih edilmez.

© lezzetler.com tarif no:57846 • adı:KAYMAK KREMALI KAYGANA • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:05.05.2024 - 23:35