



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAZANDİBİLİ EKMEK KADAYIFI

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

Hamur:

1,5 çay kaşığı Dr. Oetker Aktif Maya

2 yemek kaşığı su

2 su bardağı un

2 yumurta

40 g eritilmiş tereyağı

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay bardağı ılık su

Yağlamak için:

2 yemek kaşığı sıvı yağ

İslatmak için:

1,5 su bardağı su

2 yemek kaşığı üzüm pekmezi

Şurup:

3 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Kazandibili karışım:

1 poşet Dr. Oetker Kazandibi

3 su bardağı süt

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

Süslemek için:

1 - 2 tatlı kaşığı öğütülmüş Antep fıstığı

Kalıp:

Pişirme kalıbı (Ø 28 cm)

Pişirme kalıbı (Ø 30 cm)

1,5 çay kaşığı aktif mayayı bir kaseye alın. Üzerine 2 yemek kaşığı suyu ilave edin. Kaşık ile birkaç kez karıştırın ve 10-15 dakika bekletin.

Unu eleyip 1,5 su bardağını bir karıştırma kabına alın. Üzerine beklettiğiniz mayayı ilave edin. Yumurta, eritilmiş tereyağı, toz şeker ve ılık suyu ilave edin. Mikserin çırpıcı uçları ile 3 dakika çırpın. Üzerine kalan yarım su bardağı unu ekleyip bir spatula ile karıştırarak hamura yedirin. Üzerini kapatıp 40-45 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

28 cm çapındaki kalıbın tabanına 2 yemek kaşığı sıvı yağı döküp tepsinin içini yağlayın. Üzerine hamuru döküp eliniz ile tepsinin tabanına düzgünce yayın. Üzerini kapatıp 20 dakika bekletin. Süre sonunda pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.

Soğuyan ekmeği bir spatula yardımı ile kalıptan çıkarın. Ekmeği 30 cm çapındaki kalıbın içine yerleştirin. 2 su bardağı suyu bir kaba alın. Üzerine 2 yemek kaşığı pekmezi ilave edin ve kaşık ile karıştırın. Pekmezli suyu kaşık ile ekmeğin her tarafına dökerek ıslatın.

Toz şekeri geniş bir metal tencereye alın. Kısık ateşte karıştırmadan şeker eriyip karamel rengi oluncaya kadar bekletin. Ocaktan alıp eriyen şekerin üzerine suyu ilave edin. Tekrar orta ateşte arada karıştırarak sertleşmiş olan şekerin çözülmesini bekleyin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, limon suyunu ilave edin ve 20 dakika daha kaynatın. Ocaktan alıp 5 dakika bekletin. Şuruptan kepçe ile alıp ekmeğin her tarafına gezdirerek dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabında bekletin.

3 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine kazandibi poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin.

Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp arada karıştırarak soğutun. Soğuyan kazandibini çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikserin yüksek devrinde 3 dakika çırpın. Buzdolabında 1 saat bekletin. Ekmeğ kadayifinin üzerine yayın veya krema sıkma torbası ile sıkın. Antep fıstığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169966 • adi:Kazandibili Ekmek Kadayıfı • gönderen:Gül • indirme tarihi:02.04.2025 - 19:09