



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALPAŞA TATLILI KEŞKÜLLÜ KUP

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

Hamur:

1 su bardağı tatlı lor peyniri

2 yumurta

1 çay bardağı irmik

1 çay bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Şurup:

5 su bardağı su

5 su bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

Keşkül için:

2 poşet Dr. Oetker Keşkül

7 su bardağı süt

Fırın tepsisini margarin veya tereyağı ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Tatlı lor peyniri ve yumurtaları mutfak robotunda veya eliniz ile pürüzsüz bir yapı elde edinceye kadar karıştırın ve derin bir kaba alın. Üzerine irmiği ekleyip iyice karıştırın. Un ve hamur kabartma tozunu ilave edip pürüzsüz bir hamur elde edinceye kadar kaşık veya spatula ile iyice karıştırın. Hazırladığınız hamurdan iki kaşık yardımı ile cevizden daha küçük toplar yapın, fırın tepsisine sıralayın ve kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Süre sonunda fırını kapatın ve 15 dakika kapalı fırında kuruması için bekletin. Süre sonunda fırından alın ve soğumaya bırakın.

Su ve toz şekeri geniş ve derin bir tencereye alın. Orta ısıdaki ocakta kaynamaya başlayınca kadar arada karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyin. Soğuyan Kemalpaşa tatlılarını kaynayan şerbetin içerisine atın. Arada karıştırarak şerbetini çekinceye kadar 10-15 dakika pişirin. Yumuşayan tatlıları kevgir ile bir tabağa alın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve soğuyuncaya kadar bekletin.

Sütü tencereye alın ve üzerine keşkül poşetlerini boşaltın. Orta ısıdaki ocakta karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2-3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın, başka bir kaba boşaltın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına gelen keşkülü buzdolabına alın ve soğuyuncaya kadar bekletin. Soğuyan keşkülün aralarına Kemalpaşa tatlısı koyarak kupağa doldurun ve servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:169975 • adı:Kemalpaşa Tatlı Keşkülü Kup • gönderen:Gül • indirme tarihi:31.03.2025 - 17:59