



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL DOLGULU GÜL TATLISI

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

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

2 su bardağı süt

0,5 su bardağı krema

Şurup:

1,5 su bardağı su

1 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı limon suyu

Yufka:

6 adet baklavalık yufka

50 g eritilmiş tereyağı

Üzeri için:

1 - 2 adet kuru incir

Süt ve kremayı bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve karıştırarak 2-3 dakika daha pişirin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun.

Su ve toz şekeri bir tencereye alın, orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca ocağı kısip limon suyunu ekleyin. 5 dakika kaynatın ve ocaktan alın.

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

Alt-üst pişirme: 170 °C

Turbo pişirme: 160 °C

Bir adet baklavalık yufkayı tezgaha alın. Parmaklarınız ile yufkanın ortasını saat yönünün tersine doğru çevirerek dışta kalan yufkanın katlanarak toplanmasını sağlayın. Böylece ortası boş olan gül şekli elde edin. Spatula yardımı ile fırın tepsisine alın ve üzerine fırça yardımı ile eritilmiş tereyağı sürün. Kalan yufkaları aynı şekilde hazırlayın, fırın tepsisine sıralayın ve kızarıncaya kadar pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın. 5 dakika sonra kaşık yardımı ile hazırladığınız yufkaları şuruba batırıp çıkarın ve servis tabağına sıralayın. Soğumaya bırakın.

Soğuyan keşkülü yıldız uçlu krema sıkma torbasına doldurun. Soğuyan gül şeklindeki yufkaların ortalarına sıkın ve kuru incir ile süsleyerek servis yapın.



