



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ ŞAMBABA TATLISI

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

Hamur:

2 su bardağı un
1 poşet Dr. Oetker Instant Maya
1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin
1 yemek kaşığı toz şeker
1 tutam tuz
2 yemek kaşığı sıvı yağ
0,5 su bardağı ılık su
2 yumurta

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Üzeri için:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül
3,5 su bardağı süt
1 poşet Dr. Oetker Kaymak Tadında Şanti
1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Kalıp:

12'li muffin kalıbı

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, şekerli vanilin, toz şeker, tuz, sıvı yağ ve ılık suyu ilave edip iyice yoğurun. Hamurun üzerini kapatıp 20 dakika bekletin.

Muffin kalıbını margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda muffin kalıplarına tepelme birer yemek kaşığı hamur koyun. Üzerini fırın tepsisi ile kapatıp 30-35 dakika daha bekletin ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 20 - 25 dakika

Şambabalar fırından çıkmadan 10 dakika önce şurubu hazırlamaya başlayın. Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edin.

Fırından çıkardığınız şambabaları bekletmeden kalıplarından çıkartın. Şurup tenceresine sığabilecek sayıda şambaba koyun, arada çevirerek 1-2 dakika kaynatın. Şuruptan çıkartıp servis tabağına alın, 2-3 dakika bekletip bıçak yardımı ile üzerlerini 1 cm derinliğinde artı şeklinde kesin. Tamamını bu şekilde şuruplayıp soğumaya bırakın.

Keşkülü 3,5 su bardağı süt ile tarifine göre pişirin ve buzdolabında 1-2 saat soğutun. 1 poşet Kaymak Şanti'yi 1 su bardağı soğuk süt ile tarifine göre hazırlayın. Çırtığınız kaymak şantinin üzerine soğumuş keşkülü ilave edin ve 2 dakika çırpın. Şambabaları kaymaklı keşkül ile birlikte servis yapın. Arzuya göre öğütülmüş Antep fıstığı ve vişne taneleri ile süsleyebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:169989 • adı:Keşkül Şambaba Tatlısı • gönderen:Gül • indirme tarihi:04.05.2025 - 13:12