



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIRINTILI DUT TATLISI

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

Hamuru için:

4 su bardağı un

200 g tereyağı (Küp küp kesilip, buzluğa atılmış)

1 su bardağı toz şeker

1 yumurta

1/2 çay kaşığı kabartma tozu

1 paket vanilya

Karadutlu harç için:

500 g karadut

1/2 su bardağı toz şeker

Karadutları sos tavasına koyun ve üzerine şekeri ilave edin. Yüksek ısı ateşte devamlı karıştırarak koyulaşana kadar pişirip ocaktan alın. Hamur için un, şeker, kabartma tozu ve vanilyayı derin bir kapta karıştırın. Tereyağı ve yumurtayı da ekleyip iki avucunuzun arasında kırıntı haline gelene kadar ufalayın. Elde ettiğiniz kırıntılı karışımı buzluğa koyarak 10-15 dakika dinlendirin. Diğer yandan 30x40 cm ebadında bir fırın kabının dibine pişirme kağıdı yayın. Buzluktan çıkardığınız kırıntılı karışımın 2/3'ünü fırın kabının dibine yayın ve hafifçe bastırarak düzleştirin. Kenarda soğuyan dutlu harcı üzerine dökün. Son olarak kalan kırıntıları dut harcının üzerine dökün ve önceden ısıtılmış 190 derecedeki fırında, üzeri kızarana kadar pişirin. Ilındıktan sonra dilimleyip servis yapın.

