



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUZGUNCUK BOMBASI

Refika Birgül

6 adet Yumurtanın Beyazı
1,5 su bardağı Pudra Şekeri
5 çorba kaşığı Toz Şeker
Yarım adet Vanilya Çubuğu
1 çorba kaşığı Buğday Nişastası
1 çorba kaşığı Sirke
4 adet Olgun Trabzon Hurması
3 çorba kaşığı Tereyağı
1 adet Tarçın Çubuğu
4 çorba kaşığı Toz Şeker
100 ml. Krema

Fırını 150 dereceye ayarlayın. Oda sıcaklığındaki 6 adet yumurtanın beyazlarını dikkatlice ayırın. El mikseri ile 6 adet yumurtanın beyazını önce düşük sonra en yüksek devirde çırpın. Yumurta beyazları iyice köpürüp, kar gibi olacak. Köpük önce sabun köpüğü gibi daha sulu olacak yavaş yavaş hafif bir krema kıvamı alıp epey kabarmaya başlayacak ve kabı ters çevirdiğinizde akmaz hale gelecek. Karıştırma devrini biraz düşürüp, 1 bardak pudra şekerini eleyerek kaşık, kaşık ekleyin. Her iki kaşık eklemesinden sonra 15 saniye döktüğünüzü yedirmek için çırpın sonra iki kaşık daha ekleyin. Aynı mantıkla 5 çorba kaşığı toz şekeri de ilave edin. Şekeri içine hapseden yumurta beyazları bu aşamada, daha ağır ve pürüzsüz kar kıvamını alacak. Aynı bir kapta 1 çorba kaşığı buğday nişastası, yarım vanilya çubuğunun içindeki çekirdekleri ve yaklaşık yarım bardağa tekabül eden 5 çorba kaşığı pudra şekerini karıştırın. Bu karışımı kabarmaya başlayan yumurta beyazlarıyla birleştirin ve söndürmemek için bir spatula ile kenardan ortaya yarım daireler çizerek dikkatlice karıştırın. Son olarak da bir tatlı kaşığı sirkeyi karışımın üzerine dağıtarak dökün ve yine aynı şekilde dikkatlice karıştırın. Bezeniz artık fırında pişmeye hazır. Fırın tepsisinin içine yağlı kağıdı yerleştirip, üzerine 10X18 cm'lik iki dikdörtgen çizin. Sonra yağlı kağıdı ters çevirin ki çizdiğiniz boya bulaşmasın. Karışımı ikiye bölüp bu dikdörtgenlerin içine taşmayacak şekilde bir spatula ile doldurun. Dikdörtgenin birini tam bir dikdörtgen prizma şeklinde yani kenarları ve yükseklikleri eşit olarak, diğerini ise daha yüksekçe, ufak bir dağ oluşturacak şekilde yapın. 150 derece fırında, fan çalıştırmadan alt ve üst pişirme ile yaklaşık 1 saat 50 dakika pişirin. Bezeleri fırından çıkardıktan sonra soğumaları için bekletin. Sizde bu sırada içini yapmaya geçebilirsiniz. 4 adet olgun Trabzon hurmasını soyun. Hurmaların olgun olması kendine has şekerli ve meyvemsi tadının malzemelerle karışabilmesi için çok önemli. Tavayı ısıtıp önce 70 gr. file çiğ bademi kavurun sonra bademleri ayrı bir yere alarak tavaya 3 çorba kaşığı tereyağını ve soyulmuş hurmaları ekleyin. Daha sonra 1 tarçın çubuğu, 4 çorba kaşığı şeker ekleyip tüm tatların birbirine girmesi için tavayı sallayarak 2-3 dakika karıştırın ve altını kapatark tatlıyı servis etmeye 5 dakika kalaya kadar bekletin. Servis etmeden önce ocağın altını açıp, tarçın çubuğunu çıkartın ve 100 ml kremayı ilave edip kabaca karıştırın. Fırından çıkardığınız soğumuş bezenin düz olanını servis edeceğiniz tabağa ters yerleştirin üzerine Trabzon hurmalı, bademli karışımı koyup kabarık parçayı da üzerine kapatıp servis yapın ve keyifle tadını çıkarın.



