



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAEJAKGWA

<https://www.guneykoreyemekleri.com/>

300 gr Un

1 çorba kaşığı şeker

Yarım tatlı kaşığı tuz

1 çorba kaşığı zencefil suyu (taze zencefil rendeledikten sonra ince bir tülbent içersine koyarak sıkıp suyunu çıkarın.)

10 cl Su

Şurubu için:

100 gr şeker

10 cl Su

Yarım tatlı kaşığı toz tarçın

Süs için:

2 çorba kaşığı çam fıstığı

Un, tuz, şeker, zencefil suyu ve su bir kap içersine konup yoğrulur. Şayet hamur sert olursa biraz su ekleyip yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

Hamur yoğurma işlemi bittikten sonra, hamuru kurumaması için buzdolabı poşeti içersine koyup 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.

Süslemek için kullanacağımız çam fıstıklarını bir bıçak yardımı ile incecik kıyın ve bir kenarda bekletin.

Dinlenen hamuru, unlu tezgah üzerine alıp kare şeklinde ince olacak şekilde merdane yardımı ile açalım. Açılan hamurdan önce uzun şeritler keselim, daha sonrada dikdörtgen olarak kesin.

Kesilen her bir dikdörtgenin ortasına üçer tane çizik atın. Resimde görüldüğü gibi.

Her bir dikdörtgen çizik yerlerinden açılıp, hamurun bir ucu bu çiziklerin içinden geçirilir ve şekil verilir.

Orta hararetli ısıda, kızgın sıvıyağ içersine tek tek atılır ve sürekli karıştırılarak altın rengini alıncaya kadar kızartılır.

Kızartılan hamurlar bir kap içersine alınıp bekletilir.

Şurub malzemelerinden su ve şeker koyulaşana kadar 5-10 dakika arası kaynatılır. Dikkat edilmesi gereken husus: şayet şurub çok kaynarsa şekerlenebilir, o yüzden kıvamını alır almaz ocaktan alın. Ocaktan aldıktan sonra tarçın ekleyip karıştırın.

Kızartılan hamurları geniş bir kase içersine alıp üzerine şurubu gezdirin ve dikatlice karıştırın.

Servis tabağına alıp üzerine ince kıyılmış çam fıstıklarını serpin. Yeşil çay ile ikram edin. Afiyet Olsun !

Not: Ben taze zencefil olmadığı için toz zencefil kullandım, fakat tavsiyem taze sıkılmış zencefil suyu kullanmanız.



© lezzetler.com tarif no:123004 • adi:Maejagwa • gönderen:alkım • indirme tarihi:08.04.2025 - 10:59