



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAFİŞ

«Mafış» adı her ne kadar insana arapça bir isim gibi gelirse de tamamen Türk mutfağının malı olan bir Türk tatlısıdır. Yok denilecek kadar hafif, sindirimi ve yenilmesi kolay olduğu için bu tatlıya bu isim verilmiştir. Osmanlı'nın en ünlü tatlılarından biri olan mafış, ramazanda iftar sofralarının en makbul besinlerinden biriydi.

4 yumurta
250 gram un
150 gram tuzsuz tereyağı
1 kahve kaşığı tuz
1 çay bardağı küllü su
Şurubu için:
1/2 kilo toz şekeri
1/2 litre su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Toz şekeriyle suyu emaye bir ten. cereye koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Su kaynayıp şeker eriyince limon suyunu katıp karıştırmalı ve bir taşım kaynattıktan sonra pek koyu olmayan bu şerbeti ateşten indirip soğutmalı. Beri yabda yumurtaları aklarıyla birlikte çırparak iyice köpürtmeli. Çırpıma ara vermeden elekten azar azar akıtılacak unu katarak buna yedirmeli. Sonra bu karışımı azar azar dökülecek küllü suyla (küllü su odun ateşi külünün suyla karıştırılması ve durulmasından sonra sadece üstteki suyun alınmasıyla elde edilir. Bazı kimseler küllü su yerine 200 el. suya ' gram çamaşır sodası koymaktaysalar da tavsiye edilmez) iyice yoğurmalı. Hamur, kulak memesi yumuşaklığı ktva. mini bulunca bunu yuvarlayıp bir yağ kâğıdına sarmalı, buz dolabına kaldırmalı iki saat sonra hamuru buz dolabından çıkarmalı. Unlanmış hamur yoğurma mermerinin üstüne koymalı ve unlu merdaneyle iki milimetre inceliğinde bir yufka oluncaya kadar açmalı. Üç santimden küçük çaplı çeşitli bisküvit kalıplarıyla yufkadan parçalar çıkarmalı ve bunları içinde kızgın tereyağı bulunan tavaya atıp iki yüzlerini de nar gibi kızartmalı. Kızaran hamur parçalarını önceden hazırlanmış ve soğutulmuş şuruba atmalı.

Mafış, şerbeti çekip iyice soğuyunca delikli servis küreğiyle şerbetinden çıkarıp tabaklara yerleştirmeli ve soğuk olarak servis yapmalı.