MAMÜL (MERSİN)

3 su bardağı un
Yarım su bardağı pudra şekeri
125 gram tuzsuz tereyağı
Yarım su bardağı mısır nişastası
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 çay kaşığı sirke
Hurma püresi için:
10-15 adet hurma
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı esmer şeker

Unu geniş bir kaseye eleyerek dökün.
Tereyağını da ilave edip parmak uçlarınızla yoğurun.
Kabartma tozu, vanilya, nişasta ve pudra şekerini de ilave edin.
Kuru malzemelerin tümü tereyağıyla karıştıktan sonra süt ve yumurtayı da ilave edin.
Sirkeyi de ilave ederek hamur pürüzsüz oluncaya kadar yoğurun.
Streç filme sarın ve buzdolabında 30 dakika dinlendirin.
Fırını 165 dereceye ayarlayın.
Hurmaları sıcak suda 15-20 dakika bekletin.
İnce kabuklarını soyun ve bıçak yardımıyla çekirdeklerini çıkarın.
Küp küp doğrayın ve ocakta tarçın ve esmer şekerle kaynayana kadar eze eze karıştırın.
1 kahve fincanı su ilave edin ve blender yardımıyla püre haline getirin. Püreyi soğumaya bırakın.
Dinlenen hamuru erik büyüklüğünde, yuvarlak bezeler halinde hazırlayın.
Bezeleri parmaklarınızla bastırarak inceltin.
Kaşık yardımıyla püreleri doldurun. Bohça şeklinde kapatıp yuvarlayın.
Yuvarladığınız hamuru, altı şekilli bir bardak yardımıyla bastırarak inceltin.
Yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve 10 dakika çok renk almayacak şekilde pişirin.
Fırından çıkıp hafif soğuyunca üzerine pudra şekeri eleyerek servis edin.



© lezzetler.com tarif no:147205 • adı:Mamül (Mersin) • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:32