



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAMULÜ MÜKERRER

Necip Usta

Hamuru :

Eritilmiş ve sertleştirilmiş tereyağı 500 gr.

normal süt

1 büyük çay kaşığı dolusu karbonat

1750 gr. irmik (çok ince, O no.)

İçinin harcı :

500 gr. yeşil fıstık

500 gr. pudra şekeri (1+1/2 kahve fincanı su ile iyice karıştırılmış)

Üzerinin kaymak şekeri (500 gr. fondan)

Tereyağına karbonatı ilâve ederek bir kapta çırpma teli ile vurarak köpürtünüz. Sonra devamlı surette çırpma teli ile kuvvetlice karıştırarak sütü sicim gibi akıtarak yediniz ve irmiği ilâve ederek bir dakika iyice karıştırınız. Sonra 30x40 ebadında kare bir tepsinin kenarlarını yarısına kadar bütün altına hamurun bir kısmını elinizle yassılıp bastıra bastıra 1/2 santim kalınlığında yayınız. Üzerine fıstıklı harcı muntazam olarak yine elinizle yayarak seriniz. Fıstıklı harcın üzerine kalan hamuru elinizle yassılıp bastırarak tepsinin üzerini tamamen kapatınız. Sonra tepsinin kenarlarını bıçakla kenar içine bastırıp üzerini bir çatalla devamlı boydan boya tırtıl çizip pişiriniz. Sonra fırından çıkarıp, normal yerde soğuttuktan sonra fondanı küçük bir kaba koyunuz ve içine 1/2 kahve fincanı su koyup ağır ateşte ağaç bir spatula ile devamlı karıştırarak gayet ılık vaziyette eritip tepsideki mamulün üzerine dökerek yayınız. 2 saat sonra keserek servis yapınız.

Not : Fondan şekerleri pastaneden temin edilebilir. Hamurun üzerini daha iyi tırtıl yapabilmek için tırtıllı maşa lâzımdır. Maşa ile sırayla çimdiklendiği takdirde daha güzel olur.