MEYVELI KIRINTI

https://yemek.name

Dolgu Malzemeleri:
2 adet Kırmızı Elma (Kabuksuz ve ince dilimler olarak doğranmış.)
2 adet Muz (Yuvarlak dilimler halinde doğranmış.)
Üst Kırıntı Malzemeleri:
½ su bardağı Beyaz Çikolata (Ufak halde doğranmış)
1 su bardağı Un
100 gram Tereyağı veya Margarin (Soğuk ve ufak olarak doğranmış halde.)
¾ su bardağı Toz Şeker
1 su bardağı Hindistancevizi
½ tatlı kaşığı Tarçın
1 çimdik Tuz

Fırın 180 derecede fanlı olarak ön ısıtma yapılır.
Un, tereyağ veya margarin ve tuz, iri ekmek kırıntısı görüntüsü alacak şekilde elle yoğurulur. Tam bir hamur haline gelmemesine dikkat edilmelidir. Bu aşamada toz şeker, tarçın ve hindistancevizi ilave edilir. Hazırlanan bu karışım buzdolabında 2 saat bekletilir.
Üst kırıntı kısmı buzdolabında bekletilirken, doğranmış olan elmalar, ocak üzerinde bir kabın içinde, yaklaşık 10 dakika, sürekli karıştırılarak pişirilir. Elmaların bir miktar diri kalması önemlidir. Süre sonunda ocak üzerinden tezgaha alınır ve dilimlenmiş muzlar ilave edilir.
Hazırlanan meyvalı karışım fırına dayanıklı bir kabın içine alınır ve üzerine doğranmış olan beyaz çikolata parçaları yerleştirilir.
Buzdolabında bekleyen ve sertleşmiş olan kırıntılar da üzerine serpildikten sonra fırına verilmeye hazır hale gelecektir.
30 dakika, üstü kızarana kadar pişirilir. Süre sonunda fırından çıkarılır ve soğuması için tel ızgaraya alınır.
Soğuduktan sonra servise hazırdır.

Not: Yapımı çok kolay bu tatlının, kırıntı kısmını 1 ay boyunca buzdolabında saklayabilir ve ani gelen misafirler için tatlı yapımında kullanabilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:130258 • adı:Meyvelı Kırıntı • gönderen:Bahtiyar Canlı • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:58