



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NİŞAN SEPETİ

500 gr (2+2/3 su bardağı) taze badem (taze çekilmiş)

500 gr (2 su bardağı) toz şeker

60 gr (1/2 su bardağı) pudra şekeri (elenmiş)

1 fiske acıbadem esansı

5 yumurtanın akı

Kaplaması:

175 gr (1 1/2 su bardağı) pudra şekeri

4 çorba kaşığı su

Şurubu :

60 gr (1/4 su bardağı) toz şeker

1/4 su bardağı su

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (180°C) ıgetirip, ısıtınız.

Üç büyük tepsiyi, muımlu kağıtla kaplayıp bir kenara bırakınız. Çekilmiş badem, toz şeker, ve acıbadem esansını kalın dipli büyük bir tencerede karıştırıp, yumurta aklarının yarısını katarak dövünüz.

Tencereyi ağır ateşe oturtup, sürekli karıştırarak kalan yumurta aklarını da yavaş yavaş katınız. 20-25 dakika, koyu ama kaşıktan kolayca damlayacak kıvama gelene kadar pişiriniz. (Tencerenin dibini sürekli kazıyıp, çok yanmaması için kaynatmamaya dikkat ediniz.)

Tencereyi ateşten indirip, karışımı, «yıldız» uçlu sıkma torbasına doldurunuz. (Karışım elle dokunulmayacak kadar sıcak olursa, torbayı bezle sarınız).

Her tepsiye geniş aralıkla 20'şer cm'lik iki halka sıkınız.

Tepsileri fırına sürüp 15-20 dakika, halkaların üstü nar gibi olana ve dokununca ele sert gelene kadar pişiriniz.

Tepsileri fırından çıkarıp, halkaların tamamen soğuması için bir kenara bırakınız. Halkalar soğuyunca tepsilerden kaldırıp altlarındaki kağıdı çıkararak bir kenara bırakınız.

Kaplamayı hazırlamak için, pudra şekeri ve suyu küçük bir tencereye koyup, tencereyi ağır ateşe oturtunuz.

Kaplamayı sürekli karıştırarak, 5 dakika pişiriniz. Tencereyi ateşten indirip, kaplamayı arasına tahta bir kaşıkla karıştırarak, bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Şurubu yapmak için küçük bir tencereye şekeri ve suyu koyup, sürekli karıştırarak orta ateşte eritiniz. Şurubu, soğuk suya bir damla damlatıldığında yumuşak bir top olana kadar kaynatınız. Tencereyi ateşten indirip bir kenara bırakınız.

Ilık kaplamayı, «ince düz» uçlu, ufak sıkma torbasına doldurunuz. Halkaları düz bir yere koyup, kaplamayı her birinin üstüne zikzak biçiminde sıkarak, kaplama sertleşene kadar bir kenarda bırakınız.

Kaplama sertleşince, halkalardan birini düz bir servis tabağına yerleştiriniz. İkinci bir halkanın alt kısmına bir fırçayla şurup sürüp birinci halkanın üstüne oturtunuz. Öteki halkaları da aynı biçimde (kaplama sıkıp, şurup sürerek) üst üste diziniz.

Pastayı, yarım saat bir kenarda bıraktıktan sonra, ortasını pötifur, meyve şekerlemesi ya da çikolatayla doldurarak ya da boş olarak servis ediniz.