OMMU ALİ (TUNUS)

https://www.lezzetsirri.com

Ali'nin Annesi

1 paket yaprak hamuru
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1/2 su bardağı çekirdeksiz kuru üzüm
1/2 su bardağı çekilmiş fındık
1/2 su bardağı çekilmiş şam fıstığı
1/2 su bardağı çekilmiş badem
1/2 su bardağı hindistancevizi rendesi
1/2 litre krem
1 çorba kaşığı toz şeker
15 gr. tereyağı

Yaprak hamurunu 1 cm. kalınlığında açın. Fırın tepsisinin dibini tereyağı ile yağlayın Hamuru kabın dibine serin ve çok kabarmasını önlemek için, çatalın ucunu hamurun birkaç yerine batırın. Önceden kızdırılmış fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Kızarınca fırından çıkarın ve soğumaya bırakın.
Toz şekeri, sütle derin bir tencereye koyup birlikte kaynatın ve ılımaya bırakın. Daha sonra soğumuş yaprak hamurunu küçük parçalara bölün ve fırına girecek derin bir kabın dibine bir sıra olarak dizin, üzerine ılık şekerli sütü gezdirin, badem, fındık, kuru üzüm, hindistancevizi rendesi
ve şam fıstığı karışımından bir parça serpeleyin. Tekrar daha önce parçalamış olduğunuz yaprak hamurundan bir kat daha üzerine dizin ve yine badem, fındık, kuru üzüm, şam fıstığı ve hindistancevizi karışımından serpeleyin. Bu işlemi hamurunuz bitinceye kadar tekrar edin.
En üstüne yine fıstık ve badem karışımını bol olarak serpin.
Kremi toz şeker ile çırpın. Ommu Ali'nin üzerine dökerek yayın, önceden kızdırılmış orta ısıdaki fırında hemen hemen 20 dakika ustu kızarıncaya kadar pişirin ve ılık olarak servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:39437 • adı:Ommu Ali (Tunus) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:24.04.2025 - 05:04