OSMANLI PARESİ

Milföy hamuru (6 adet)
Toz şeker (2,5 çay kaşığı)
Şerbeti için:
Toz şeker (1,5 bardak)
Su (3/4 bardak, soğuk)
Limon suyu (1 çay kaşığı)

Tezgâha yan yana dizdiğiniz 6 adet milföy hamurunun 5'inin üzerine yarım çay kaşığı toz şeker serpin. Ve en üste şeker serpmediğiniz hamur olacak şekilde hamurları üst üste koyun. Bir merdane yardımıyla hamurları açarak yaklaşık olarak 15'e 25 santimetre ebatlarında büyütün.
Hamurun bir kısa tarafından avucunuzla yuvarlayarak yarısına kadar sarın. Aynı şekilde diğer yarısını da yuvarlayarak sarın. Birkaç kez üzerinden merdane ile geçerek hamurun yüzeyini düzgünleştirin. Ters çevirerek her iki ucundaki fazlalıkları kesin. Bıçağı fazla bastırmadan hamuru yaklaşık yarım santimetre kalınlığında keserek parçalara ayırın.
Kestiğiniz parçaları önceden pişirme kâğıdı serdiğiniz ince fırın tepsisine birbirlerine değmeyecek biçimde dizin. Tepsiyi önceden 175 derecede ısıttığınız fırına vererek yaklaşık 25 dakika pişmeye bırakın
Tatlınız pişerken şerbetini hazırlamak için ocağa aldığınız derin bir tavaya 3/4 bardak soğuk su ve 1,5 bardak toz şeker koyup, 1 çay kaşığı limon suyı sıkın ve şerbeti kaynamaya bırakın. Kaynayan şerbeti ocaktan alıp, soğumasını bekleyin.
Üzeri iyice kızaran tatlıyı fırından çıkarın. Sıcal tatlıları soğuttuğunuz şerbetin içine koyun. Tatlıları iyice karıştırarak şerbeti emmelerini sağlayın Şerbeti iyice emen ve soğuyan Osmanlı pare tatlısın servise hazır hale getirin.

© lezzetler.com tarif no:64968 • adı:Osmanlı Paresi • gönderen:sultaniye • indirme tarihi:08.05.2024 - 01:55