



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PIŞİRİLEREK YAPILAN HAMURLARDAN HAZIRLANAN TATLILAR

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2006

Haşlama hamur tatlıları da alaturka hamur işi tatlıların bir başka çeşidini oluşturur. Bu tatlı türlerinin saray mutfağına ait olduğu isimlerinden de anlaşılmaktadır. Hanım göbeği, dilber dudağı, vezir parmağı gibi. Esas gereçleri yağ, şeker, un ve yumurtadır. Hamurun içine biraz su ve tuz mutlaka eklenir. Şeker tadı, yumurta da kabarmayı sağlar ve ayrı bir lezzet katar. Bunlar su, yağ, şeker ve tuzun bir tencerede kaynatılmasından sonra un katılıp karıştırılarak bir hamur haline getirilmesiyle hazırlanır. Bu hamur daha sonra biçimlendirilerek bol ve kızgın yağda kızartılır. Daha sonra şeker şurubunun içine atılır. Ilık ya da daha çok soğuk olarak tüketilir. Bu tatlılar içinde sadece tulumba tatlısı hamuru, ucunda tırtıllı bir duyu bulunan özel bir aletten ya da torbadan sıkılarak biçimlendirilir. Diğerlerine elle şekil verilir.

Pişirmede Dikkat Edilecek Noktalar:

Piştirilerek yapılan hamurlardan hazırlanan tatlılar bol yağda kızartılarak hazırlanır.

Frit yöntemi bu tür tatlıların hazırlanmasında uygun olsa da kızartmaya başlarken soğuk yağ kullanılması çok önemlidir.

Piştirilerek yapılan hamurlar (profiterol gibi) fırında da piştirilirler ancak fırında pişirme yöntemi genellikle pasta yapımında kullanılır.

Şekillendirilen hamur parçaları soğuk yağa atılır, ondan sonra ateşe koyulur.

Tavaya konulacak hamur miktarı pişerken iki misli kabarmacağı göz önünde bulundurularak ayarlanmalıdır.

Ocağa ilk koyuldukları anda orta harareti ısı kullanılmalıdır.

Hamurlar sertleşip kabuklanınca (iyice kızarmadan önce) çevrilerek ateşin harareti daha da azaltılır.

Hamurlar ikinci kez çevrildikten sonra her iki yüzü de pembeleşinceye kadar kızartmaya devam edilir.

Pişen hamurlar yağı süzülerek alınır ve bekletmeden soğuk şuruba atılır.

Şurubun Kıvamı:

Piştirilerek yapılan hamur tatlılarının şurupları kıvamlı şuruptur. Mayalı hamur tatlılarına göre daha kıvamlı hazırlanırlar. Kullanılan su miktarı şeker miktarının yarısı kadardır. 6 kişilik bir tatlı için hazırlanacak şurup miktarı ve işlem basamakları aşağıda verilmiştir:

4 su bardağı şeker
2 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Şeker, su ve limon birlikte ateşe koyulur. Kaynamaya başladıktan sonra 2-3 dakika daha kaynatılarak ateşten alınır.

Şurup Isısı:

Piştirilerek hazırlanan hamur tatlılarında kullanılmak üzere hazırlanan şurup önceden soğutulmuş olarak hazırlanmalıdır. Kızarmış olan ürün yağı süzdürülerek bekletmeden soğuk şuruba atılmalıdır.

Şurup Miktarı:

Piştirilerek hazırlanan hamurların şurupta bekletilme süresi için 5 dakika yeterlidir. Kullanılacak malzemelere göre şurup miktarları yukarıda verilmiştir.

Servise Hazırlama:

Piştirilerek yapılan hamur tatlıları servise hazırlanırken krem şanti ve kremalarla süslenebilirler. Ğsteğe göre tarçınla da servis yapılabilir. Ayrıca ince kıyılmış Antep fıstığı, fındık ve badem de eklenebilir.

Saklama Süresi ve Isısı:

Piştirilerek yapılan hamur tatlıları uzun süre bekletilmeden tüketilmelidir. Bekletmek gerekirse buzdolabı ısısında bekletilmelidir.