



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PİŞMANİYE (KOCAELİ)

10 kg tozşeker

5 kg su

Kışın:

2 gr krem tartar

Yazın:

1 gr krem tartar veya 1/2 fincan suda eritilmiş limon tuzu

2 kg has un

1 kg turyağ

Kakaolu Pişmaniye için: 1/2 kg kakao

Çilekli pişmaniye için: 1/2 kahve fincanı çilek şurubu

Şekerli su yuvarlak bakır bir kazana konur. Altından kuvvetlice ısı verilir. Uzun tahta spatula ile ara sıra karıştırılır. 5-10 dakika sonra suyla açılmış krem tartar veya limon tuzu katılır. Şurubun koyuluğunu saptamak için içerisine şurup termometresi batırılır.

Çilekli pişmaniye yapılırken, krem tartarla birlikte çilek şurubu da konur. Termometre 155 dereceyi gösterince veya soğuk suya damlatıldığında sert bir uzama yapıyorsa, şurup üzeri hafifçe yağlanmış bir havuza boşaltılır. Hafif donmaya başlarken ağda şurubu toplanır. Yavaş yavaş uzatılarak üst üste katlanır.

Diğer taraftan unla yağ kavrularak sarartılır. 1 dolu kepçe alınır, 100-110 cm çapındaki yuvarlak ve ortası çukurca bir bakır tepsiye boşaltılır. İlık hale gelince kol kalınlığında yuvarlanmış ağda konur. Tepsinin etrafına 4 tecrübeli kişi geçer. Her şahıs iki eliyle şurup hamurunu kendine doğru çeker büyütür. Yuvarlak hamur ikiye katlanıp üst üste getirilir. 25-28 devir sonunda pişmaniye 5-10 dakika tepside yayılı bekletilir. Ara sıra alt üst edilir. Nemi uçtuktan sonra kopartılır. Sade veya karışık olarak önce naylon torbalara doldurulur. Sonra kutulara konup satışa sunulur.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 31.10.2023