



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SELANİK TATLISI (EDİRNE)

Edirne İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 Kahve Fincanı Pudra Şekeri
7,5 Kahve Fincanı Un
3,5 Kahve Fincanı Tereyağı
Muhallebisi için:
3 Bardak Süt
1 Kahve Fincanı Nişasta
Yarım Çay Kaşığı Tuz
4 Yumurta
Şerbeti için:
2 Bardak Şeker
2 Bardak Su
2 tatlı Kaşığı Limon Suyu

Sütü kaynayanaya kadar pişirilir, kaynamaya yüz tuttuğunda Nişasta, tuz karışımı süte dökülür, muhallebi kıvamına gelince ateşten indirilir, soğumaya bırakılır.
Un ortası havuz şeklinde hazırlanır üzerine pudra şekeri serpilir ve ortasına azar azar eritilmiş tereyağ dökülür. Hamur halinde getirilir.
Hazırlanan hamur yağlanmış tepsiye 1 parmak kalınlığında yayılarak boşaltılır, Orta ısıdaki fırına sürülüp, üstü pembeleşinceye kadar pişirilir.
Diğer tarafta soğumuş muhallebiye yumurtalar yedirilerek eklenir. Fırından çıkan hamurun üzerine muhallebi boşaltılır ve tekrar fırına sürülür.
Üstü pembeleşinceye kadar tutulur, kızarmaya başlayınca tepsi çıkartılır ve soğumaya bırakılır.
Bu arada şerbeti için Şeker, su ve limon suyu şerbet kıvamına gelinceye kadar kaynatılır.
Ilık olan tatlıyı baklava biçiminde parçalara kesilir, şerbeti üzerine dökülür.
Şerbeti iyice çekildikten sonra servis yapılır.