SELANİK TATLISI

Şerbeti için:
2 bardak toz şeker
2 tatlı kaşığı limon suyu
1,5 bardak su
Hamuru için:
7,5 kahve fincanı un
3,5 kahve fincanı tereyağ
1 kahve fincanı pudre şekeri
Muhallebisi için:
3 bardak süt
1 kahve fincanı nişasta
4 yumurta
1/2 tatlı kaşığı tuz

Sütü bir tencerede kabarana dek kaynatın. Süt kaynamaya yüz tuttuğunda tuz ve nişasta karışımını çabuk çabuk yedirin. İyice karışınca tekrar ateşe koyun. Karıştırarak nişastalı sütlü boza kıvamına gelene kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Unu hamuru yoğuracağınız yere eleyin. Pudra şekerini de unun üzerine eleyin. Ortasını havuz gibi açın ve içine azar azar eritilmiş tereyağını dökerken unu karıştırın. Yağın katılması sona erince karışımı yoğurarak hamur haline getirin. Daha sonra içi iyice yağlanmış tepsiye boşaltın ve bir spatula yardımıyla bir parmak kalınlığında olacak şekilde düzeltin. Tepsiyi orta ısılı fırında üstü pembeleşene dek pişirin. Hamur fırında pişerken soğumuş muhallebiye yumurtaları teker teker ekleyin ve bir çatal yardımıyla karıştırarak yedirin. Sonra fırından çıkan hamurun üzerine boşaltın. Bir spatula yardımıyla üzerini düzeltin. Üstü pembeleşince fırından alın ve kenarda soğumaya bırakın. Şeker ve suyu bir tencerede karıştırıp kaynatın. İnmesine yakın limon suyunu ekleyin ve koyu bir şerbet haline gelince baklava biçiminde dilimlediğiniz tatlının üzerinde gezdirin. Tatlı şerbeti iyice çektikten sonra servis yapabilirsiniz.

ML® Sütlü Selanik Tatlısı için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:3095 • adı:Selanik Tatlısı • gönderen:nedimex • indirme tarihi:26.04.2024 - 21:02