



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SIKMA TATLISI

Malzemeler

Hamuru için:

400 ml. (3/5 su bardağı) su

60 g. Ülker Bizim Margarin

1 tutam tuz

1 tutam hindistancevizi rendesi

½ çorba kaşığı tarçın

½ adet limonun kabuğunun rendesi

3 su bardağı bisküvi unu

4 adet yumurta

500 ml. Ülker Bizim Ayçiçek Yağı

Şurubu için:

500 ml. (2 su bardağı) toz şeker

1 l. (4 su bardağı) su

3 adet karanfil

2 cm'lik çubuk tarçın parçası

1 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı

Şurubunu hazırlamak için şekeri ve suyu bir tencereye koyun. Ateşe oturtup, şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Karanfil ve çubuk tarçını katın. Bir taşım kaynatıp, ateşi kısın. Limon suyu ekleyip, 5 dakika daha kaynatın. Ateşten alıp, iyice soğumaya bırakın.

Hamuru hazırlamak için suyu bir tencereye koyun. Margarini, tuzu, rendelenmiş hindistancevizini, tarçını ve rendelenmiş limon kabuğunu ilave edip, bir taşım kaynatın. Ateşi kısın. Bisküvi ununu katıp tahta kaşıkla 1-2 dakika karıştırarak, tencerenin kenarlarına yapışmayan bir hamur hazırlayın ve ateşten alın. Ara sıra ezerek karıştırmayı sürdürüp hamuru iyice ılıtın.

Ilık hale gelen hamura birer birer yumurtaları kırıp, mikser ile çırparak yumurtaları hamura yedin (yapışkan ve gevşek kıvamlı bir hamur elde edeceksiniz). Hazırladığınız hamuru ister bir sıkma torbasına doldurup yıldız şekilli duyl ile sıkarak, ister küçük bir kaşık ile şekillendirerek bir tepsiye sıralayın. Buzdolabında 30 dakika soğumaya bırakın.

Ayçiçeği yağını bir kızartma tenceresine koyup, iyice kızdırın. Hamurlarınızı kızgın yağa atıp, altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın. Kızaran hamurları süzdürerek yağdan alıp, fazla yağlarını atmaları için üzerine kağıt havlu serilmiş bir tepsiye çıkarın. Süzülen sıcak hamurları önceden hazırladığınız soğuk şuruba atın. Biraz şurupta bekletip servis edin.

Notlar

Tarifte geçen 2 bisküvi unu, pötibör bisküvinin, mutfak robotunun parçalayıcısında ince çekilerek toz haline getirilmesi ile elde edilir. 1 su bardağı bisküvi unu yaklaşık 1 paket pötibör bisküviden elde edilir. Tarifteki bardak ölçüsü, 250 mililitrelik hacme sahip standart bardak kullanılarak verilmiştir.