SİNİ TATLISI (AKSARAY)

Hamuru İçin:
2 Adet Yumurta
1 Çay Bardağı Süt
1 Çay Bardağı Yoğurt
1 Çay Bardağı Zeytinyağı
1 Çay Bardağı Su
2 Yemek Kaşığı Sirke
1/4 Çay Kaşığı Tuz
6-7 Su Bardağı Un
250 Gr Tereyağı
1/2 Su Bardağı Zeytinyağı
İçi İçin:
5 Su Bardağı Un
Şerbeti İçin:
4 Su Bardağı Toz Şeker
4,5 Su Bardağı Su
1 Çay Kaşığı Limon Suyu

Yumurtalar kırılır, üzerine süt, yoğurt, zeytinyağı, sirke, su, tuz dökülür ve el ile çırpılır. Daha sonra karışıma un ilave edilir ve yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelince hamurun üzerine nemli bir bez örtülür ve 30 dakika dinlendirilir.
Bu sırada iç malzemesi için un bakır bir tepsiye yayılır ve 60-70 derecedeki ılık fırına sürülür. 5 dakika sonra un tahta kaşıkla karıştırılarak altüst edilir ve yeniden fırına sürülür. Bu işlem 3 kez daha tekrarlanır ve tepsi fırından çıkartılıp soğumaya bırakılır. Bazı mutfaklarda iç malzeme olarak ceviz içi, bisküvi ve yer fıstığı karıştırılarak dökülüyor.
Şerbet için tencereye su ve toz şeker dökülür, karıştırılır, kaynayınca ateş kısılır. 10 dakika sonra tencereye limon suyu ve tuz ilave edilir, 6-7 dakika sonra tencere ocaktan alınır ve şerbet soğutulur. Eskiden tatlının üstüne pekmezli şerbet dökülürmüş.
Dinlenen hamurdan yumurta büyüklüğünde bezeler yuvarlanır ve üzerlerine nemli bir bez örtülür. Her bezeyi un ve nişasta karışımı serpilerek açılır.
Yufka baklava yufkası inceliğine gelince üstüne soğumuş olan undan 2-3 kaşık serpilir. Yufka oklavaya sarılır, her iki kenarından içeriye doğru sıkılarak hafifçe büzülür. Parça dikkatli bir şekilde oklavadan çıkartılır ve sini tepsinin ortasına yerleştirilir. Diğer bezeler de aynı şekilde tepsiye yerleştirilir.
Yağlar tavaya konur ve eriyince yufkaların üzerine dökülür. Yağlama işleminden sonra tepsiyi kapaklı pişirme yöntemiyle veya odun fırınında pişirilir.
Yufkalar pişince tepsi fırından çıkartılır, harareti gidince üzerine soğuk şerbeti dökülür. Tatlı en az 1 saat beklettikten sonra servis edilebilir.

© lezzetler.com tarif no:153444 • adı:Sini Tatlısı (Aksaray) • gönderen:seyyar tayyar • indirme tarihi:01.05.2024 - 20:43