SOFRA TATLISI (MISIR)

Kullanılacak malzeme:
150 gram iri öğütülmüs mısır unu,
100 gram toz şekeri,
100 gram çekirdeksiz kuru üzüm,
1 kaşık kadar tereyağı,
50 gram kadar zeytinyağı,
1 çimdik tuz.

Yapımı: Sultani üzümü soğuk suya atıp yumuşatmalı ve kabartmalı. Dikdörtgen biçimindeki bir turta kalıbını yağa bulamalı.
Büyük ve yayvan porselen kâseye mısır ununu dökmeli. Buna suyu süzülmüş çekirdeksiz üzümle toz şekerini, bir çimdik tuzu, zeytinyağını ve bir o kadar da suyu (yumuşak bir hamur elde edecek kadar) katmalı ve iyice karıştırarak karışımı birbirine yedirip yumuşak bir hamur elde etmeli.
Hamuru kalıba boşaltınca bunu orta ısılı bir fırına sürmeli ve pişinceye kadar orada tutmalı. (Genellikle yirmi dakika kadar fırında kalması gerekmektedir). Kalıbı madenî ve dikdörtgen biçimindeki bir servis tabağına başaşağı ederek içindeki tatlıyı buraya aktarmalı. İnce ve keskin bir bıçakla tatlıyı kare veya baklava biçiminde parçalara bölmeli. İyice soğuduktan sonra servis yapmalı. Bu tatlının daha lezzetli olması için su yerine süt dökmeli. Sadece sarısı rendelenmiş limon kabuğu katmalı.

© lezzetler.com tarif no:12064 • adı:SOFRA TATLISI (MISIR) • gönderen:vardar • indirme tarihi:04.05.2024 - 18:52