TOÇİLKA TATLISI

https://pomatsite.blogspot.com.tr

Hamuru ve İç Harcı İçin:
3 Yumurta
1 Su bardağı sıvı yağ
1 Su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 Tatlı kaşığı sirke (Hamurun çıtırdaması için...)
Aldığı kadar un
Dövülmüş ceviz
2 Çorba kaşığı tereyağı
2 çorba kaşığı margarin
Nişasta (Tercihen buğday nişastası)
Şerbeti için:
4 Su bardağı su
6 Su bardağı şeker
Yarım limon suyu

Un, yumurta, sıvıyağ,süt, sirke ve kabartma tozu ile özleşene kadar yoğurarak yumuşakça bir tatlı hamuru elde edin. Hamurunuzu yumurta büyüklüğünde bezelere ayırıp, elinizle yuvalayarak üzerini bir bezle örtüp dinlenmesi için 10-15 dk kenara alın. Tezgahınızın üzerine bolca nişasta döküp hamurlarınızı oklava ile orta boy bir sini büyüklüğünde açın. Not : Bu hamur çabuk kuruyup kıtırlandığı için önce 3 adet hamur açıp, iç harcını döşeyerek aşağıda anlatılacağı gibi siniye dizip, ardından diğer 3 hamuru açın. Aksi halde tüm hamurları açarsanız dizene kadar çabuk kuruyup kırıklanacağı için pişirme sırasında istenen görsel sunumu yakalayamayabilirsiniz. Önce 3 tane hamuru orta boy bir sini büyüklüğünde açın. Arada yapışmaması için hamura nişasta serpiştirin. Hamurun 1 tanesini tezgaha alıp her tarafına gelecek şekilde bolca dişe değecek irilikte dövülmüş ceviz içi serpin. Hamurlardan birisini yarıya keserek iç harçlı hamurun yarısına örtün. İsterseniz bu yarım kata da bir parça ceviz serpiştirebilirsiniz. Hamurun iki yufka olan tarafından başlayarak oklavanıza çok sıkı olmayacak şekilde sararak rulo yapın. Geriye kalan 1,5 yufkayı da aynı yöntemle iç harç serpip rulo elde edin.

Not: İlk hamurun üzerine yarım kesilmiş bir hamur kapaklanmasının sebebi şudur. Eğer iki kat hamur olsaydı oklavaya sararken kalın bir rulo elde edecektik. Bu sebeple ölçüyü yarıya indirerek istediğimiz kalınlıkta bir rulo elde etmiş olacağız.Elde ettiğiniz bol cevizli rulolarınızı iki parmak kalınlığında olacak şekilde kesin.Orta boy bir sininizin dışından başlayarak hazırlayıp kestiğiniz herbir hamurunuzu kestiğiniz yüzleri aşağı gelecek şekilde (diklemesine) tepsiye dizin.Diğer bezelerinizi de yukarıda anlattığımız (Üçer hamur açarak...) şekilde açıp, rulolarınızı ne çok sıkışık ne de gevşek olacak şekilde tepsiye dizin.
Fırına girmezden evvel üzerine yağ gezdirileceği için tepsinin altını yağlamaya gerek yoktur.Bir tavada tereyağ ve margarini kokusunu çıkartana kadar (hafifçe kızdırarak) ısıtın. Tereyağ çabuk yandığı için margarin koyarak yanma derecesini düşürebilirsiniz.Kızdırılmış yapınızı sinideki tatlınızın her yerinde değercek şekilde gezdirin. Tepsinizi elinizde çevirterek tepsinin altına da işlemesine yardım edin.Fırında altı üstü nar gibi çıtırdayana kadar pişirin.Bir kenarda 4 bardak su ve 6 bardak şekeri (bire birbuçuk ölçü...) arada havalandırarark pişirin.Şerbet kıvama gelmeye başladığında söndürmezden 5 dk evvel yarım limonun suyunu ekleyin.Şerbeti arada havalandırarak kaynak olmayacak fakat sıcak kalacak halde (ama ılık değil) bir parça soğutun.Kenarda soğumaya bıraktığınız tatlınızın üzerine, şerbeti her yerine gelecek şekilde gezdirin.Şerbetin tatlıyla buluşmasından sonra ilk buharı gittiğinde üzerine bir başka sini kapatarak şerbetin hamura özleşmesini, demlenmesini sağlayın.

© lezzetler.com tarif no:116550 • adı:Toçilka Tatlısı • gönderen:Saadet • indirme tarihi:10.05.2024 - 19:58