



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UMM ALİ (MISIR)

<https://shop.kenwoodworld.com.tr>

6 sade kruvasan
1/2 su bardağı iri kıyılmış badem
1/2 su bardağı iri kıyılmış antepfıstığı
1/4 fincan rendelenmiş hindistancevizi
1/4 su bardağı kuru üzüm
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı
2 su bardağı süt
1/2 su bardağı şeker
1/2 su bardağı çırpılmış krema
2 yemek kaşığı kaymak

Kruvasanları büyük parçalar halinde kesin ve büyük bir kaseye koyun. Badem, Antep fıstığı, Hindistan cevizi, kuru üzüm ve tereyağını ekleyin. Karıştırmak için fırlatın. Bir tencerede orta ateşte sütü kaynatın, şeker eriyene kadar karıştırın ve ocaktan alın. Airfryer'ı önceden 200 dereceye ısıtın. Kruvasan karışımını sepetin içine dağıtın; sütü dökün ve eşit şekilde yayın. Sıcaklığı 180 dereceye ve süreyi 25 dakikaya ayarlayın. Daha sonra kremşantiyi yumuşak bir kıvama getirin, noktalı kremayı ekleyin ve üzerine yayın. Sıcaklığı 180 dereceye ayarlayın ve 5 dakika bekleyin; istediğiniz kızarma derecesine ulaşana kadar pişirin. Sıcak veya ılık olarak servis edin.

Not: "Umm Ali", "Ali'nin annesi" anlamında geleneksel bir Mısır tatlısıdır.

