# ÜZÜM TATLISI

1 kg üzüm
4 yemek kaşığı tereyağı
Yarım çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 tutam Karabiber
150 gram ceviz
Yeterince Kaymak
Hamuru için:
Alabildiği kadar un
1 paket Kabartma tozu
1 paket margarin
Yarım çay bardağı sıvıyağı
Yarım çay bardağı su
Şerbeti için;
3 su bardağı şeker
2 su bardağı sıcak su
Yarım limon suyu
1 kaşık margarin
Tuz

1 kg kuru üzüm, bir kaseye konularak üzerini 2 parmak kalınlığında geçecek kadar su ilave edilir. Kuru üzümler sıcak suda bırakılarak yumuşayıp şişmesi sağlanır. Üzümler düdüklü tencereye konularak üzerini geçecek kadar sıcak su konulur ve 20 dakika pişmeye bırakılır. Orta boy tencere orta ocak ateşe alınarak 1 paket margarin eritilir. Eridikten sonra yağlara yarım çay bardağı ayçiçek yağı konulur. Eriyen yağ soğumaya bırakılır. soğurken çay kaşığının ucu ile tuz atılır. Soğuyan yağın içerisine 1 yumurta kırılır, yarım çay bardağı su konularak yağla yumurta karıştırılır. Yavaş yavaş harca un eklenerek karıştırmaya devam edilir. Kıvamını aldıktan sonra yoğrulmaya başlanır. Yarım çay kaşığı kabartma tozu da eklenerek hamur ortalama 5-10 dakika yoğrulur. Hamur kulak memesi yumuşaklığında olmalıdır. Hamurdan avuç içi büyüklüğünde parçalar alınarak rulo haline getirilir. Ardından yuvarlanan hamurlar üçgen bıçak yardımı ile 1 cm genişliğinde kesilir. Hamurlar fırın tepsisine yerleştirilip önceden ısıtılmış 170 derecelik fırına yerleştirilir. Düdüklü tencerede haşlanan üzümler soğuduktan sonra orta ocak ateşe orta boy tencerede 4 yemek kaşığı tereyağı ile kavrulur. 1 çay kaşığı zencefil ve 1 dolu çay kaşığı tarçın, kavrulan üzümlere eklenerek harmanlanır. 1 çay kaşığının ucu ile karabiber de eklendikten sonra tatlıdan gelen çıtır sesleri ile fırın tepsisine üzümler alınarak soğumaya bırakılır. 150 gram ceviz dövülerek ağza gelecek parçalar halinde ezilir. Ardından fırın tepsisine yayılan üzümlerin üzerine cevizler yayılarak serpilir. Fırında üzeri pembeleşen hamurlar üzümlerin üzerine tek tek yerleştirilir. 3 su bardağı şeker ile 2 bardak su bir tencereye konularak orta ocak ateşte kaynatılır. Kaynama başladıktan sonra ortalama 10 dakika daha pişirilerek içine 3-4 damla limon suyu sıkılır ve şekerlenmesini engellemek için içerisine 1 kaşık sanayağı, çay kaşığının ucu ile tuz eklenir. Hazırlanan şerbet soğumaya bırakılır. Şerbet soğuduktan sonra bir kepçe yardımı ile tatlının üzerinde gezdirilerek dökülür. Üzerine fıstık içi de serpildikten sonra servis edilebilir. Tatlımız 8-10 kişilik olup ortalama 40 dakikada yapılmaktadır. Arzuya göre üzerine taze kaymak parçaları da konulabilir.

© lezzetler.com tarif no:113617 • adı:Üzüm Tatlısı • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:27.04.2024 - 22:40