



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIKİNG BOYNUZU (İSKANDİNAV)

2 tatlı kaşığı tereyağı

60 gr (1/2 su bardağı) + 2 çorba kaşığı un 2 yumurta

90 gr (3/4 su bardağı) pudra şekeri

Harcı:

240 gr (1 su bardağı) krem şanti

125 gr çilek ya da ağaççileği (yıkamış ve temizlenmiş)

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (190 C) getirip, ısıtınız.

İki büyük tepsiyi tereyağla yağlayınız. 2 çorba kaşığı unu serpip tepsileri unlayarak, fazla unlarını silkeledikten sonra, bir kenara bırakınız.

Orta boy bir kasede yumurta ve şekeri tahta bir kaşıkla köpük gibi oluncaya kadar kabartınız. Kalan 60 gr (1/2 su bardağı) unu azar azar ekleyip, pürüzsüz olana kadar kabartınız.

Karışımın 2 çorba kaşığını tepsilerden birine koyup, kaşığın sırtıyla hamuru tepside 10 cm'lik bir daire halinde açınız. Bütün hamur kullanılana kadar, tepsilere daireler açmağa devam ediniz.

Tepsinin birini fırının orta katına yerleştirip 8-9 dakika, daireler hafif sarı bir renk alana kadar pişirerek, fırından alınız. Keskin bir bıçağın ucuyla bir daireyi tepsideen kaldırıp, soğumadan ellerinizle boynuz biçimi veriniz.

(Hamur daireleri çok soğuyup da kırılırlarsa, birkaç dakika daha fırına koyunuz.) Öteki daireleri de aynı biçimde pişirerek, şekil veriniz.

Krem şantiyi kaşıkla boynuzlara doldurup, üstlerine bir çilek ya da birkaç ağaççileği yerleştiriniz. Bir boynuzu cam bir kaseye dik olarak koyup, ötekileri de çevresine yerleştirerek servis ediniz.

Not: İskandinav mutfağından alınma viking boynuzu, önceden hazırlanıp, doldurulmadan önce ağzı sıkı kapatılmış teneke kutuda 2-3 gün saklanabilir.