ELMALI EYYAM TATLISI



1 paket tereyağı yada margarin
1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
3 adet orta boy elma
1 avuç ceviz
1 çay bardağı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Şerbeti İçin;
1,5 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu
Üzeri İçin;
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Önce tatlının içi hazırlanır. Elmaların kabukları soyulur, rendelenir. Üzerine toz şeker ve tarçın eklenir, orta ateşte elmalar suyunu çekene kadar ara sıra karıştırarak pişirilir.
Daha sonra ateşten alınır, iri dövülmüş ceviz eklenir, karıştırılır, soğumaya bırakılır.
Hamuru yoğurmadan önce şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kaynatılır. Şerbet kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir. 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
Çukur bir kaba erimiş soğumuş tereyağı, yoğurt, pudraşekeri ve yumurta konur, iyice karıştırılır.
Üzerine unla karıştırılmış kabartma tozu ve yumuşak bir hamur elde edene kadar elenmiş un katılır, yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Unlu zeminde, parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
Hamurun ortasına yeteri kadar elmalı iç konur, kenarlarından büzdürülerek kapatılır, top şekli verilir.
Tatlılar yağlanmış fırın tepsisine az aralıklı dizilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembe renkte pişirilir.
Fırından çıkan sıcak tatlıya soğuk şerbet gezdirilir. Elmalı eyyam tatlısı şerbetini çekince üzerine hindistancevizi serpilir, servise sunulur.

Not: Hamura iki çorba kaşığı kakao eklenerek koyu renkte elmalı eyyam tatlısı hazırlanabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1281 | Adı: Elmalı Eyyam Tatlısı | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 13:48