Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

FISTIKLI KARA BACI



1 paket tereyağı (250 gr)
1 adet yumurta
1 su bardağı süt
1 su bardağı Antep fıstığı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 çorba kaşığı kakao
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karbonat
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
Şerbeti için:
3,5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Üzeri için:
45 adet bütün Antep fıstığı

Önce şerbet hazırlanır; su şeker bir tencereye konur. Kaynamaya başlayınca limon katılır, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Yoğurma kabına erimiş, ılımış tereyağı, süt, pudra şekeri ve yumurta konur, iyice çırpılır.
Üzerine tarçın, kakao, tuz, karbonat ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
En son iri dövülmüş Antep fıstığı eklanir ve homojen dağılana kadar yoğrulur.
Hamurdan yaklaşık 45 parçaya ayrılır. Parçalar yuvarlanır, sonra oval şekil verilerek yassılaştırılır.
Şekillenen hamurlar yağlanmış tepsiye dizilir. Ortalarına yatay olarak fıstık konur ve bastırılır.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Yaklaşık 25 dakika pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir.
2 saat sonra ikram edilebilir.

Not: Bu tatlının hamuruna arzuya göre damla sakızı, vanilya ya da limon kabuğu rendesi de eklenebilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 52 | Adı: Fıstıklı Kara Bacı | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 21:55