PATATES TATLISI



2 Adet orta boy patates
3 Adet yumurta
1 Su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
Yarım paket tereyağı (125 gr.)
1 Su bardağı irmik
1,5 Su bardağı un
1 Paket kabartma tozu
1 Paket vanilya
Şerbeti İçin;
2,5 Su bardağı toz şeker
3 Su bardağı su
1 Tatlı kaşığı limon suyu

Tatlı hazırlanmadan önce şerbet kaynatılır, limon suyu eklenir, birkaç dakika sonra ateşten alınır.
Patatesler haşlanır, kabukları soyulur, rendelenir, bir kenara bırakılır.
Karıştırma kabına yumurta ve toz şeker konur. Şeker eriyene kadar mikserle ya da çırpıcıyla çırpılır.
İçine süt, oda ısısında yumuşamış tereyağı ve rendelenmiş patates eklenir, kısa süre çırpılır.
Daha sonra elenmiş un, irmik, kabartma tozu ve vanilya ilave edilir, kısa süre daha karıştırılır.
Orta büyüklükte fırın tepsisi bol miktarda sıvıyağ ile yağlanır, tatlı harcı dökülür, düzeltilir. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirilir.
Patates tatlısına fırından çıktıktan birkaç dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. (Şerbet fazla gibi görünebilir, ancak bir süre sonra tatlı şerbeti tamamen çeker.)
4 – 5 saat sonra tatlı arzu edildiği şekilde dilimlenir, servise sunulur.

Not: Patates tatlısı İzmir Çeşme'nin unutulmaya yüz tutmuş lezzetli bir şerbetli tatlısıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1260 | Adı: Patates Tatlısı | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 14:53