PETITE GOURMETS

Kıbrıs Tatlısı

Vanilyalı pandispanya, kremalı muhallebi ve hindistan cevizi ile geleneksel Türk Kıbrıs Tatlısı tarifi. Bu sevilen tatlı için kolay adım adım talimatlar.

30 min	30 min	1h	6	Medium
HAZIRLIK	PIŞIRME	TOPLAM	PORSIYON	ZORLUK

Malzemeler

- 3 yumurta
- 2 bardak şeker
- 0.5 bardak sıvı yağ
- 1 bardak galeta tozu
- 1 bardak rendelenmiş hindistan cevizi
- 1 paket kabartma tozu
- 4 bardak süt
- 2 paket vanilin
- 2 bardak su
- 1 bardak buğday nişastası
- 1 paket krem şanti

Yapılışı

1. **Şerbeti hazırlayın**
   Orta boy tencerede 4 su bardağı su ve 2 su bardağı şekeri karıştırın. Orta-yüksek ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak kaynatın.
2. Ateşi orta-düşüğe alın ve şerbet kaşığın arkasını kaplayacak kıvama gelene kadar 15 dakika kaynatın. Ateşten alın, 1 paket vanilya ekleyin ve tamamen soğuması için kenara alın.
3. **Keği yapın**
   Fırını 160°C'ye ısıtın. 23x33 cm'lik fırın tepsisini tereyağı veya pişirme spreyi ile yağlayın.
4. Büyük kasede 3 yumurta ve 0,5 su bardağı şekeri elektrikli mikserle 3-4 dakika, açık sarı renk alıp hacim iki katına çıkana kadar çırpın.
5. Yumurta karışımına 1 su bardağı süt ve 1 su bardağı sıvı yağ ekleyerek düşük hızda karışana kadar çırpın.
6. Spatula kullanarak 1 su bardağı unu yavaş yavaş karıştırın, topak kalmayıp hamur pürüzsüz olana kadar karıştırın.
7. Hamuru hazırladığınız tepsiye dökün ve altın rengi alıp ortasına batırdığınız kürdan temiz çıkana kadar 25-30 dakika pişirin.

8. **Keği ıslatın**
   Keği fırından çıkarır çıkarmaz yüzeyinin her yerine çatalla delikler açın. Soğumuş şerbeti sıcak keğin üzerine yavaş yavaş dökerek tamamen emmesini sağlayın.

9. **Muhallebiyi yapın**
   Orta boy tencerede 2 su bardağı süt, 2 paket nişasta ve 1 su bardağı şekeri topaksız pürüzsüz olana kadar çırpın.

10. Orta ateşte sürekli karıştırarak karışım çırpığı ağır şekilde kaplayacak muhallebi kıvamına gelene kadar 8-10 dakika pişirin.

11. Ateşten alın ve hemen 1 paket krema tozunu tamamen pürüzsüz ve açık renk alana kadar çırpın.

12. **Birleştirin ve soğutun**
    Sıcak muhallebiyi soğumuş, şerbet çekmiş keğin üzerine offset spatula kullanarak eşit şekilde yayın. Tüm yüzeye bol miktarda hindistan cevizi serpştirin.

13. Tamamen soğuyup donana kadar en az 3 saat veya bir gece buzdolabında bekletin, servis etmek için kare şeklinde kesmeden önce.

Besin Değerleri

380	8g	58g	14g	2g	48g	125mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LIF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

Kek ve şerbeti birleştirirken ikisinin de sıcak olduğundan emin olun - bu maksimum emilim ve mükemmel nemli dokuyu sağlar.

Krema eklemeden önce muhallebi katmanının soğuma süresini atlamamalısınız, çünkü sıcak muhallebi kremanın inmesine neden olur.

Şerbet eklemeden önce sıcak kekin her yerine kürdan ile delikler açın, böylece şerbetin her yere eşit şekilde emilmesini sağlayın.

En pürüzsüz muhallebi için pişirirken sürekli çırpın ve topaklar fark ederseniz karışımı süzün.

Tatlıyı en az 3 saat soğutun, ancak lezzetlerin tamamen gelişmesi ve kaynaşması için bir gece bekletmek daha da iyidir.

Kare şeklinde keserken, en düzgün sunum için kesikler arasında sıcak suya batırılmış ve temizlenmiş keskin bir bıçak kullanın.

Üzerine serpmeden önce hindistan cevizini kuru tavada 2-3 dakika hafifçe kavurun, böylece lezzet ve görsel çekicilik artar.

Buzdolabında saklarken tatlıyı sıkıca streç filmle kaplayın, böylece diğer lezzetleri emmesini ve hindistan cevizinin kurumasını önleyin.