

Şam Tatlısı

Geleneksel Türk Şam Tatlısı - irmikli ve yoğurtlu şerbetli tatlı. Kolay otantik Orta Doğu tatlısı tarifi adım adım talimatlarla.

15 min

HAZIRLIK

35 min

PIŞIRME

50 min

TOPLAM

6

PORSİYON

Medium

ZORLUK



Malzemeler

- 4 bardak irmik
- 1 bardak yoğurt
- 3 bardak şeker
- 1 bardak tahin
- 1 paket kabartma tozu
- 3 bardak su
- 2 yemek kaşığı taze limon suyu

Yapılışı

1 Şeker şerbetini hazırlayın

Orta boy bir tencerede 3 su bardağı su ve 1 su bardağı şekeri birleştirin. Orta-yüksek ateşte şeker tamamen eriyene kadar karıştırarak kaynatın. Ateşi orta-kısığa alın ve şerbet kaşığının arkasını hafifçe kaplayacak kıvamda olana kadar 8-10 dakika kaynatın. Ateşten alın ve oda sıcaklığına tamamen soğumaya bırakın.

- İrmik karışımını hazırlayın**

Büyük bir kapta 3 su bardağı irmik, 1 su bardağı yoğurt ve 1 su bardağı şekeri topak kalmayacak şekilde çırparak karıştırın. Streç filmle sıkıca kapatın ve irmiğin nemi emmesi ve yumuşaması için tam olarak 2 saat oda sıcaklığında dinlendirin.
- Fırını 180°C'ye (350°F) ısıtın. 23x33 cm'lik fırın kabını köşeler ve kenarlar dahil olmak üzere tereyağı veya pişirme spreyi ile bolca yağlayın.
- Dinlenmiş irmik karışımına 1 paket kabartma tozu ekleyin ve spatula ile yaklaşık 10-15 nazik hareketle karıştırın. Fazla karıştırmayın yoksa doku sert olur.
- Birleştirin ve pişirin**

İrmik hamurunu hazırlanmış fırın kabına dökün ve ofset spatula ile eşit şekilde yayın. Yüzeye 2 yemek kaşığı tahin gezdirin ve spatula ile nazikçe dekoratif desenler oluşturacak şekilde karıştırın.
- Üstü altın kahverengi olup dokunduğunda hafifçe geri gelene kadar ve merkeze soktuğunuz kürdan sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkana kadar 35-40 dakika pişirin.
- Fırından çıkarın ve soğutulmuş şeker şerbetini sıcak kekin üzerine kenarlardan başlayarak merkeze doğru eşit şekilde dökün. Şerbetin tamamen emilmesi için 30 dakika bekletin.
- Elmas veya kare şeklinde kesmeden önce yaklaşık 2 saat oda sıcaklığına tamamen soğutun. Oda sıcaklığında servis edin.

Besin Değerleri

360	8g	65g	9g	2g	45g	180mg
KALORI	PROTEIN	KARBONHIDRAT	YAĞ	LİF	ŞEKER	SODYUM

Porsiyon başına

İpuçları

İrmik ve yoğurt karışımının tam olarak 2 saat dinlenmesine izin verin - bu kritik adım, irmiğin nem emmesini ve şişmesini sağlayarak o eşsiz dokuyu yaratır.

Şerbetin sıcak kekin üzerine dökülmeden önce tamamen soğuk olduğundan emin olun ki tatlı lapa haline gelmesin ya da dağılmasın.

Tahinini yaymadan önce iyice karıştırın, çünkü doğal yağlar ayrılır - bu eşit dağılımı sağlar ve topaklanmayı önler.

Daha iyi karışım ve son tatlıda daha eşit doku için oda sıcaklığında yoğurt kullanın.

Fırın kabını iyice yağlamayı atlamayın - tahin yapışabilir ve doğru yağlama kolay çıkarma ve servis sağlar.

Pişme durumunu merkezden kürdan ile kontrol edin - üzerinde sadece birkaç nemli kırıntıyla çıkmalı, tamamen temiz değil.

Tatlıyı parçalanmayı önlemek ve temiz dilimler elde etmek için ancak oda sıcaklığına soğuduktan sonra kesin.

Gelişmiş lezzet ve daha iyi doku karşılığı için fındıkları eklemekten önce hafifçe kavurun.