

Cape Town Koeksisters

Toplam 125 dk

Hazırlama 35 dk · Pişirme 30 dk

12 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 2/10

Koeksisters, örgü hamurların tuz gibi limonlu şerbete batırılarak şerbetli Güney Afrika tatlısıdır.

Malzemeler

Hamur için

- 4 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Kabartma tozu
- 60 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 4 su bardağı Sıyığı

Şerbet için

- 4 su bardağı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 2 su bardağı Su
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılı

1. Toz şeker, su, limon suyu ve tarçın çubuğunu 10 dakika kaynatıp şerbet yapın.
2. Şerbeti 1 saat buzdolabında soğutun.
3. Un, kabartma tozu, tuz ve tereyağı karıştırarak hamur haline getirin.
4. Yumurta ve sütü ekleyip yumuşak hamur yoğurun.
5. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
6. Hamuru şeritlere kesip üçlü örgüler yapın.
7. Koeksistersleri sıcak yağda 4 dakika altın renk alana kadar kızartın.
8. Sıcak tatlı tuz gibi şerbete batırıp 5 dakika süzdürün.

PÜF NOKTASI

Şerbeti çok soğuk tutmak sıcak hamurun dışını kırarak içini şerbetle doldurur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğuk, yan1 ndađekersiz rooibos ay1yla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta