

Galaktoboureko

Toplam 84 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 47 dk

8 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 2/10

Galaktoboureko, irmikli kremayı ince yufka arasına pişirip şerbetle tamamlayarak katmanlı bir Yunan tatlısıdır.

Malzemeler

- 6 adet Yufka
- 3 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Şeker
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılış

1. İrmik ve şekeri yumurtalarla pürüzsüz çırpın.
2. Sıcak sütü yumurtaları karıştırarak azar azar ekleyin, krema kesilmesin.
3. Kremayı 7 dakika koyulaşana kadar pişirin.
4. Şeker, su ve limonu 10 dakika kaynatıp şerbeti hazırlayın.
5. Yağlı yufka katlarını kremayı yayıp üstünü kapatın.
6. Tatlıyı 190°C fırında 30 dakika pişirip 11 şerbetle buluşturun.
7. Şerbeti çektikten sonra dilimleri yufka katları ezilmeden çıkarın.

PÜF NOKTASI

Şerbeti 11 tatlın üstüne dökmek katları korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip 11 servis edin, üstüne tarçın serpmeniz yeterli olur.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta