

Kocaeli Pişmaniye

Toplam 80 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Zor

~310 kcal

Açılış 12/10

Kocaeli pişmaniyesi, kavrulmuş un ve tereyağına şekerle defalarca çekip ince tel tel ayrılan geleneksel bir tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Un
- 150 gr Tereyağı
- 3 su bardağı Toz şeker
- 1 su bardağı Su
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu
- 1 yemek kaşığı Yağ

Yapılışı

1. Tereyağı geniş tavada eritip unu ekleyin.
2. Unu 18 dakika açılarak tencine gelene kadar kavurun.
3. Toz şeker, su ve limon suyunu ayrı tencerede kaynatın.
4. Şerbeti koyu ağda kıvamına gelene kadar 12-14 dakika pişirin.
5. Ağdaya yağlanmış mermer ya da tepsiye döküp tutulabilir şekilde getirin.
6. Ağdaya halka yapıp kavrulmuş unun içinde defalarca çekerek tel tel inceltin.
7. Pişmaniye küçük tutamlar halinde ayrı tencerede sıcakta dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şeker ağdası çok sertleştirmeden çekmeye başlamak tellerin kopmadan incelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Tel tel ayrılmış pişmaniye küçük porsiyonlar halinde sade kahveyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt