

Vişneli Cevizli Kesme Tatlısı

Toplam 110 dk Hazırlama 20 dk · Pişirme 30 dk 10 kişilik Orta ~214 kcal Açılış 12/10

Vişneli cevizli kesme tatlısı, klasik Türk şerbetli tatlı geleneğinin meyveli yorumu. Yumurtalı yoğurtlu hamurun üzerine serpilen vişne ve ceviz, fırında pişirilip 11 şerbetle buluşunca yumuşak, ferah bir tatlı veriyor.

Malzemeler

Hamur için

- 2 su bardağı Un
- 2 adet Yumurta
- 0.8 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı İrmik (opsiyonel)
- 1 çay kaşığı Kabartma tozu
- 0.5 su bardağı Sıyık yağ
- 1 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1.5 su bardağı Su (şerbet için)

Şerbet için

- 0.8 su bardağı Toz şeker (hamur için)
- 1.5 su bardağı Toz şeker (şerbet için)
- 1 yemek kaşığı Limon suyu (şerbet için)

Yapılışı

1. Şerbet için 1.5 su bardağı şeker ve 1.5 su bardağı suyu tencereye alıp kaynatınca 3-10 dakika kısık ateşte kaynatın. Ocak kapatmadan limon suyunu ekleyin, 11 mayız rakın.
2. Geniş kâsede yumurtaları ve hamur şekerini çirpince yoğurt ve sıyık yağ ekleyip karıştırın.
3. Un, irmik (kullanıyorsanız) ve kabartma tozunu eleyerek ekleyip akıncı hamur elde edin.
4. Yağlanmış fırın tepsisine hamuru dökün; üzerine süzölmüş vişne ve iri kuru cevizleri serpin.
5. Önceden 180°C'ye ısıtılmış fırında 25-30 dakika, üzeri altın renk olana kadar pişirin.
6. Tatlı sıcakken şerbeti yavaş yavaş üzerine gezdirin; tepsiyi sallayarak şerbetin eşit dağılmasını sağlayın.
7. Oda sıcaklığında en az 1 saat dinlendirip kare veya baklava dilimi şeklinde kesin.

PÜF NOKTASI

Şerbet kuralı sabittir: sıcak tatlıya sıcak şerbet, ılımlı tatlıya sıcak şerbet, soğuk tatlıya soğuk şerbet (asla aynı sıcaklıkta birleşmez). Vişneleri mutlaka iyi süzün, suyu hamuru ısılatma ve pişirme bozular.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine bir top vanilyalı dondurma veya kaymakla, yan1nda sade Türk kahvesi eşliğinde servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş