

Yorkshire Parkin

Toplam 128 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 55 dk

10 kişilik

Orta

~310 kcal

Açılış 2/10

Parkin, yulaf, un, zencefil, pekmez ve tereyağı yoğun dokulu baharatlı Yorkshire kekine dönüştüren kış tatlısıdır.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Yulaf
- 1 su bardağı Un
- 120 gr Tereyağı
- 0.8 su bardağı Pekmez
- 0.5 su bardağı Esmer şeker
- 2 tatlı kaşığı Zencefil
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılış

1. Yulaf, un, zencefil ve kabartma tozunu karıştırın.
2. Tereyağı pekmez ve esmer şekeri kısık ateşte 4 dakika eritin.
3. Ilımlı pekmezli karışımı kuru malzemeye ekleyin.
4. Sütü katı yoğun bir hamur hazırlayın.
5. Hamuru kalın yayıp 160°C fırında 50-55 dakika pişirin.
6. Parkini tamamen soğutup kare dilimleyin.

PÜF NOKTASI

Parkini bir gün dinlendirmek yulafı memi çekmesini ve kekin yapışkan dokusunu güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Küçük kareler halinde çay veya sade yoğurtla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt