RUM TATLISI

4 adet yumurta
1 su bardağı tos şeker
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı ceviz
Yarım su bardağı hindistancevizi
1 çay bardağı süt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 su bardağı galeta unu
Muhallebi için:
1 litre süt
4 çorba kaşığı nişasta
1 poşet toz krem şanti
Üzeri için:
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su
Yarım adet limon

Su ve şeker bir tencereye konur, orta ateşe yerleştirilir. Kıvam alana kadar kaynatılır, limon suyu katılır, 5-6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Yumurtalar çukur bir kaba kırılır, şeker ilave edilir ve mikserle 5 dakika çırpılır. Süt, sıvıyağ eklenir kısa süre daha çırpılır.
Sonra galeta unu, kabartma tozu, vanilya ve ceviz ilave edilir. Kaşıkla alt-üst ederek karıştırılır.
Yağlanmış, orta boy fırın tepsisine dökülür. 170 derece fırında 25-30 dakika pişirilir.
Bu arada süt ve nişasta bir tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirilir.
Ateşten alınır, 10 dakika bekletildikten sonra krem şanti katılır, mikserle 5 dakika çırpılır.
Fırından çıkan, pişen hamur 10 dakika bekletilir, sonra soğuk şerbet gezdirilir.
Üzerine muhallebi yayılır. Buzdolabına yerleştirilir. En az 2 saat dinlendirilir.
Servis yapılacağı zaman hindistancevizi serpilir ve kare kare kesilir.

Not: Manisa'ya özgü bu tarifin en önemli özelliği galeta unu kullanılmasıdır.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1987 | Adı: Rum Tatlısı | İndirme tarihi: 08.08.2025 - 22:54