

www.lacucinaitaliana.com.tr

LA CUCINA ITALIANA

1929'dan beri İtalya'nın bir numaralı yemek dergisi

FİYAT: 7.50 TL / KKTÇ 9 TL OCAK 2014 SAYI: 21

Enerji, lezzet
ve sağlık

PORTAKAL

+

57

ÖZEL TARİF

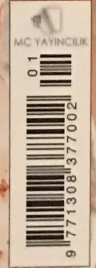
Gizli
başrol
oyuncusu
PÜRELER

SIRA DIŞI
KÖFTELER

Sofralarınızı ısıtacak pratik

Kış yemekleri

Yaratıcı
İŞKEMBE
tarifleri



Boza ile tatlı tatlı

“Deniz’den Mutfak Hikayeleri” programından ve Klemantin Açık Mutfak Fırın ve Pasta Evi’nden tanıdığımız şef Deniz Orhun bizlere boza yapımının inceliklerini anlatırken boza ile hazırlanabilecek farklı bir tatlı tarifi verdi.

TATLI BOZA YAPIMI

1 kg darı (ya da pilavlık bulgur)
75 gr maya
225 gr toz şeker
1 çay kaşığı tarçın ve leblebi

Orijinalinde darıdan yapılan bozayı kolay olması için bulgurla da hazırlayabilirsiniz. Bulguru yıkayıp tencereye alın ve üzerine bolca su ekleyin. Bulamaç haline gelene kadar kaynattıktan sonra yoğurt mayalar gibi tencerenin üzerini kalın bezlerle örterek bir gece kendi sıcaklığında dinlendirin. Ertesi gün bulguru tahta kaşık ile ezerek elekten geçirin ve süzün. Aynı bir kapta toz şeker ile mayayı karıştırıp elekten geçirilen bulgura ekleyin. Büyük bir kavanoza koyup 5 gün ekşiyerek boza halini alması için dinlendirin. Bozanız hazır olduktan sonra tarçın ve leblebi ile servis edebilirsiniz.



Hazırladığınız boza ile farklı tatlılar hazırlayabilirsiniz. Bunun için bozayı küçük silikon çikolata kalıplarına koyup dondurun. Çikolatalı mus ya da puding hazırlayın. Musu servis edeceğiniz kupa dondurduğunuz bozalardan 2 parça yerleştirip üzerini musla kaplayın. Daha sonra üzerini fındıklı ktır kurabiye ve çilek dilimleriyle tamamlayın.

FINDIKLI KİTİR KURABİYE

300 gr kavrulmuş kırık fındık
170 gr kavrulmuş kırık badem
2 çorba kaşığı un
360 gr yumurta akı
400 gr şeker

Şekeri yumurta akı ile birlikte benmariye uygun bir karıştırma kabına alın ve tel çırpıcı ile çırpın. Daha sonra kabı benmariye alıp sürekli çırparak pişirmeye devam edin. Yumurta akı ve şeker karışımı kalınlaşp mereng kıvamı aldıktan sonra ocaktan indirin ve tüm malzemeleri ekleyip karıştırın. Karışımı fırın tepsisine yayıp 180°C fırında altın rengi alana kadar pişirin. Fırından çıkarıp üçgenler şeklinde kesin ve soğumaya bırakın. Tatlınızın üzerini bu kurabiyelerle tamamlayarak servis edin.