

Cape Town Koeksisters

Toplam 155 dk

Hazırlama 15 dk · Pişirme 30 dk

12 kişilik

Zor

~360 kcal

Açılış 2/10

Koeksisters, örgü hamurların kızartılması gibi limonlu şerbete batırılarak ve şerbetli Güney Afrika tatlısıdır.

Malzemeler

- 4 su bardağı Un
- 2 yemek kaşığı Kabartma tozu
- 60 gr Tereyağı
- 1 adet Yumurta
- 1 su bardağı Süt
- 4 su bardağı Toz şeker
- 2 su bardağı Su
- 2 yemek kaşığı Limon suyu
- 1 adet Tarçın çubuğu
- 4 su bardağı Yağ
- 0.5 çay kaşığı Tuz

Yapılış

1. Toz şeker, su, limon suyu ve tarçın çubuğunu 10 dakika kaynatıp şerbet yapın.
2. Şerbeti 1 saat buzdolabında soğutun.
3. Un, kabartma tozu, tuz ve tereyağı kıril haline getirin.
4. Yumurta ve sütü ekleyip yumuşak hamur yoğurun.
5. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
6. Hamuru şeritlere kesip üçlü örgüler yapın.
7. Koeksistersleri sıcak yağda 4 dakika altın renk alana kadar kızartın.
8. Sıcak tatlılara gibi şerbete batırıp 1 dakika süzdürün.

PÜF NOKTASI

Şerbeti çok soğuk tutmak sıcak hamurun dışını kırarak içini şerbetle doldurur.

SERVIS ÖNERİSİ

Tamamen soğuk, yanında şekersiz rooibos çayıyla servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta