

Galaktoboureko

Toplam 54 dk

Hazırlama 24 dk · Pişirme 30 dk

8 kişilik

Orta

~298 kcal

Açılış 2/10

Galaktoboureko, irmikli kremayla ince yufka arasına pişirip şerbetle tamamlayarak katmanlı bir Yunan tatlısıdır.

Malzemeler

- 6 adet Yufka
- 3 su bardağı Süt
- 0.8 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Şeker
- 2 adet Yumurta
- 80 gr Tereyağı
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- Süt, irmik ve şekerle koyu bir muhallebi pişirip ılıtın.
- Yumurtaları muhallebiye tek tek ekleyip pürüzsüzleştirin.
- Yufkaları yağlayarak tepsiye kat kat serin, araya irmikli harcı yayın.
- Tatlıyı 180°C fırında üzeri altın renk alana kadar 40-45 dakika pişirin.
- Fırında 10 dakika tatlıyı şerbetle buluşturup dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti ılıtın üstüne dökmek katları korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Dilimleyip ılık servis edin, üstüne tarçın serpmeniz yeterli olur.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta