

## Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti



Barış Manço tarafından özel bir şarkı kaleme alınan 'Sarı Çizmeli Mehmet Ağa'nın, Kıbrıs'ta yaşamış olan yardımsever bir gönül insanı olduğunu keşfetmiştik. Etkinliğimizi, Kıbrıs mutfağının eşsiz lezzetlerinden biri olan ve ülkemizde de sevilen Kıbrıs tatlısını evlerimizde yaparak tamamlıyoruz.

### USTASINDAN NEFİS KIBRIS TATLISI TARİFİ:

#### Kıbrıs tatlısı için malzemeler:

- 3 adet yumurta
- Yarım su bardağı şeker
- Yarım su bardağı sıvı yağ
- 1 su bardağı galeta unu
- 1 su bardağı kırılmış ceviz
- 1 su bardağı Hindistan cevizi
- 1 paket kabartma tozu



#### Kreması İçin;

- 1 litre süt
- 1 su bardağı nişasta
- Yarım su bardağı şeker
- 1 paket vanilya
- 1 paket krem şanti

#### Şerbeti İçin;

- 2 su bardağı su
- 1,5 su bardağı şeker
- 1 paket vanilya



## Yapım aşamaları:

- **Tatlımız için öncelikle şerbeti hazırlıyoruz.** Bir tencereye suyu ve şekeri dökün. Kaynamaya başladıktan sonra altını kısıp, 15 dakika daha kaynatın.
- Şerbet hazır olunca altını kapatın ve vanilyayı ekleyip, soğuması için bekletin.
- **Keki için;** yumurtaları ve şekeri iyice çırpın. Diğer malzemeleri de ekleyip karıştırın.
- Yağlanmış bir tepsiye (borcam da kullanılabilir) dökün.
- 160 derece fırında, 30 dakika pişirin.
- Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbeti üzerine dökün ve soğuması için bekletin.
- **Kreması için;** krem şanti hariç diğer malzemeleri bir tencerede muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.
- Altını kapatın, toz krem şantiyi ekleyin ve mikserle 5 dakika çırpın.
- Soğumuş şerbetli kekin üzerine, bu kremsi muhallebiyi dökün.
- Üzerine bolca Hindistan cevizi serpin.
- Kıbrıs tatlısını, buzdolabında 2-3 saat bekletip servis yapın.

## Kıbrıs Tatlısı Tarifi Püf Noktaları Nelerdir?

- Keki yapacağınız malzemelerin, oda ısısında olmasına dikkat etmelisiniz.
- Şeker ve yumurtayı, köpük köpük olana kadar çırpmalısınız.
- Normal un yerine galeta unu kullanılacağı için, kek harcının biraz katı olması gerekmektedir.
- Muhallebinin topak topak olmaması için, güzelce çırpılmalıdır.
- Tatlınızın tam lezzetinde olması için, buzdolabında bir süre bekletmelisiniz.

## AFİYET OLSUN!