Brakana tatlısı

Tarifin tamamı

Malzemeler

400 g	Buğday unu 3¾ su bardağı
413 g	Süt 2 su bardağı
250 g	Katı yağ
369 g	Ayçiçek yağı 2 su bardağı
100 g	Yumurta 2 adet
34 g	Yumurta sarısı 2 adet
2 g	Karbonat ½ çay kaşığı
10 g	Kabartma tozu 2¼ çay kaşığı
800 g	Şeker 4¾ su bardağı
1 kg	Su 5 su bardağı

Alerjen

Alerjen bilgisi henüz tamam değil.
Malzemeden hesaplanır. Mutfaktaki bulaşmayı göstermez.

Yapılışı

1. Katı yağ, sıvı yağ ve sütü bir tencerede kaynatın. Unu ekleyip ocağı kapatın, yoğurun ve soğumaya bırakın.
2. Soğuyan hamura yumurtaları ve yumurta sarılarını katın; hamur sıcaksa yumurta pişer, bu yüzden soğuk olsun. Kabartma tozu ve karbonatı ekleyip yoğurun.
3. Hamuru bezelere bölüp yuvarlayın, ortasına parmağınızla bastırıp hafif çukurlaştırın. Tepsiye dizip 180 °C fırında pembeleşmeye başlayana kadar pişirin.
4. Şeker ve suyu karıştırıp kaynatarak şerbet hazırlayın.
5. Sıcak şerbetin yarısını sıcak bezelerin üzerine dökün. Tepsiyi fırına geri koyup rengi hafif kahverengi olana kadar pişirin.
   5 dk
6. Fırından çıkan tatlıya kalan şerbeti dökün. Üzerini ters çevirdiğiniz bir tepsiyle kapatıp demlenmeye bırakın. Soğuyunca servis edin.

Son hâli: 1 Kasım 2026
TÜRKPATENT Coğrafi İşaret Portalı, tescil no 1494 (Büyükmandıra El Sanatları ve Doğal Yaşam Derneği)
tatname.com/tr/tarif/brakana-tatlisi