



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

FİNİKİA TATLISI (YUNANİSTAN)

Mirto Amalthia

2 Su Bardağı Portakal Suyu
2 Su Bardağı Zeytin Yağı
1/4 Su Bardağı Eritilmiş Tereyağı
7 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı İnce İrmik
1/4 Su Bardağı Pudra Şekeri
1/2 Çay Kaşığı Kabartma Tozu
1/4 Çay Kaşığı Tarçın
1/2 Çay Kaşığı Tuz
1 Adet Limon Kabuğu Rendesini
2 Su Bardağı Su
3 Su Bardağı TozŞeker
2 Adet Armut
2 Adet Çubuk Tarçın
4 Adet Karanfil
1/3 Su Bardağı Bal

Şurubumuzu soğuk olarak kullanacağımız için öncelikle şurubu yapalım. Orta boy bir tencere içine suyu, şekeri, ikiye bölünmüş armutları, çubuk tarçını ve karanfilleri koyalım. Kaynamaya başladıktan sonra ısıyı azaltarak yaklaşık 15 dakika pişirelim. Balı ekleyelim, karıştıralım ve iyice soğuması için bekletelim. Fırınımızı önceden 180 derecede ısıtalım. Geniş bir kap içine zeytinyağını, portakal suyunu ve eritilmiş tereyağını ve limon kabuğu rendesini koyalım. Pudra şekeri, tarçın, kabartma tozu, tuz, un ve irmiği de karışımın içine ekleyelim ve yumuşak bir hamur yapalım. Hamurdan yumurta büyüklüğünde yassı yumrular yapalım ve rende ile bir taraflarını aynen kalbura bastı yapar gibi şekillendirelim. Yağlanmış veya yağlı kâğıt serilmiş fırın tepsisine hamur parçalarımızı dizerek, önceden ısınmış sıcak fırında 30 ila 35 dakika altın rengi olana kadar pişirelim. Her kurabiyeyi sıcakken, soğumuş olan şurubun içine 1'er dakikalığına atalım. Ters yüz ederek cam bir tepsi içine dizelim. Şurubun kalanını kurabiyelerin üzerine dökerek 1 gece bekletelim. Servis yaparken çekilmiş ceviz, fındık, fıstık ile süsleyelim.