HURMA TATLISI

Durulmuş küllü suyu kaynattıktan sonra indirip sıcak tutunuz. 160 gram tereyağını tavada kızdırınız. 650 gram una 2 çorba kaşığı tozşeker ve 13 gram tuz koyunuz. İyice karıştırıp şekerli bir un yapınız. Hafif ateşte kızgın yağı karıştırarak una yediriniz. Sıcak duran küllü su ile de tavlayıp bir düziye karıştırınız. Suyu fazla kaçırmamaya dikkat ediniz. Hamur fazla kızacak olursa ateşten çekiniz. Hamur kıvama gelince, ceviz kadar koparmız, hurma şeklinde yapınız, kalbur üstüne koyunuz. İki parmakla basarak içi kof hurma yapıp bir kaba diziniz. Kuşhanede bol tereyağını kızdırıp indiriniz. Biraz ısısı düşünce hamurları birer birer içine atınız, kuşhaneyi ateşe sürünüz, nar gibi kızarınca süzerek tabağa alınız. Yağın harareti düşünce öncekinin yerine başkalarını koyup kızartınız. Soğuduktan sonra üstüne bir miktar soğuk şeker şerbeti gezdiriniz.

Not: Hurma tatlısı kızardıktan sonra hemen tatlıya atılırsa gevrek olmaz. Dışı sıvışık, içi sert kalır. Harareti biraz geçtikten sonra atlırsa ağızda dağılır, enfes bir şey olur.

© lezzetler.com tarif no:54159 • adı:Hurma Tatlısı • gönderen:karayaz • indirme tarihi:24.04.2024 - 00:15