HURMA TATLISI

750 gram has un
50 gram toz şeker (hamura karıştırmak için)
10 gram tuz
Küllü su (durulmuş)
175 gram tereyağı (hamura katmak için)
200 gram zeytinyağı (kızartmak için)

Evvelâ, unu bir kaba alınız. Şekeri, tuzu una karıştırınız. Durulmuş küllü suyu da, ısıtınız ve bir tarafa çekiniz. Tereyağını da eritip, una katınız. Hep birlikte yoğurarak ve sıcak küllü suyu da, azar azar döküp yedirerek, devamlı karıştırmak sayesinde, mükemmel bir hamur hazırlayınız.
Hamur, kıvamını bulunca, bir müddet kendi haline bırakınız. Mayalandıktan sonra, hamurdan hurma büyüklüğünde, parçalar koparınız. Hamura, hurma şeklini veriniz ve parmaklarınızla tutup bir kalbur teline bastırınız ve bir tabağa diziniz.
Ayrıca, kenarlı bir tavada, bol zeytinyağı kızdırıp ocaktan indiriniz. Biraz bekleyip hamur hurmaları birer birer tavaya döşeyiniz ve tekrar tavayı ocağa koyup hamurları kızartınız ve süzüp tabağa alınız.
Soğumağa yüz tuttuğu sırada, soğuk şerbeti de üzerlerine dökünüz.

Not: Yumuşak istiyorsanız, kapağını kapayınız. Yahut gevrek olup, yerken ağızda dağılmasını arzu ederseniz, açık bırakınız.

© lezzetler.com tarif no:57219 • adı:Hurma Tatlısı • gönderen:has hoşaf • indirme tarihi:24.04.2024 - 22:42