HURMA TATLISI

1 kg. un
2 kaşık kabartma tozu
Yarım kg. yağ
300 gr. Pudra şekeri
4 yumurta
200 gr. Badem
1/2 limon

Bir kapta 1 kilo unu, 2 çay kaşığı hamur kabartma tozu, yanm kilo yağla yumuşayıncaya kadar yoğurun. 300 gram kadar pudra şekeri katıp krem haline getirin. Birer birer kanştırarak 4 yumurta, 200 gram kadar çekilmiş badem, biraz tuz katıp yoğurun. Elde edilen hamurdan irice parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın, bastınn, ikiye katlayın. Yağlanmış tepsiye dizip fınna verin. Öteyandan, bir kilo toz şekerini yanm kilo suda eritip koyulaşıncaya kadar kaynatın. Yanm limon sıkın. Sonra bu şerbeti fınndan çıkan tatlının üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:88533 • adı:Hurma Tatlısı • gönderen:tahlil • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:51