



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALBUR HURMASI (TUNCELİ)

Tunceli Valiliği

500 gr. un
1 çay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım çay bardağı süt
250 gr. tereyağı
1 çay kaşığı tuz
2 çorba kaşığı şeker

Un, süt ve yumurta ile karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hazırlanan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara bölünerek üç parmağın ve halburun izi çıkacak şekilde yuvarlak şekle getirilir. Ters çevrilmiş kalbur üzerinde bastırılarak yayılan hamur şekil alır. Daha sonra hurma haline getirilerek bakır tavada kızdırılmış yağ içerisinde kızartılarak kurabiye haline gelir ve önceden hazırlanan şurubun içerisine atılır ve afiyetle yenilir.

