HALBUR TATLISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

1 kg paket un
1 paket yağ
2 yumurta
2 yemek kaşığı sirke veya limon suyu
1 bardak sadeyağ
Şerbeti:
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
½ su bardağı limon suyu

Tepsiye boşaltılan un, bir tutam tuz ve kabartma tozuyla karıştırılır, bir tavada dağlanan yağın üzerine boşaltılır. Biraz kaşıkla sonra da el ile, çiğköfte gibi yoğrularak birbirine iyice karıştırıldıktan sonra ortası açılarak iki yumurta, sirke veya limon suyu dökülüp azıcık suyla katı bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde alınan hamurlar halbur (veya bir süzgecin) sırtında parmak yardımıyla basılarak yuvarlanır, hurma şekli verilir. Yağda kızartılıp daha önceden tencerede hazırlanmış ve soğumuş olan üç su bardağı şeker, üç su bardağı su ve limon suyundan oluşan şeker balının içine atılır. Canına çekince servis tabağına alınır.

Not: Halbura basma ya da hurma tatlısı da denilir.

© lezzetler.com tarif no:130302 • adı:Halbur Tatlısı (Şanlıurfa) • gönderen:iyi biri • indirme tarihi:19.04.2024 - 11:15