HURMA (SİVAS)

https://www.kulturportali.gov.tr

2 Su Bardağı Erimiş Tereyağı
½ Çay Bardağı Küllü Su
1 Kahve Fincanı Yoğurt
1 Yumurta
Aldığı kadar Un
2 Su Bardağı Şeker
Şerbeti:
2 Ölçü Şeker
1 Ölçü Su
½ Çay Kaşığı Limontuzu

Küllü su için: 1 Tatlı kaşığı odun külü 5 Kahve Fincanı Su Bir taşım kaynatılır. Durulunca süzülür ve kullanılır. Tuzlu tereyağı eritilir, yüzünün köpüğü ve dibindeki tuzlu kısmı ayrılır. Hurmanın özelliği tuzlu yağ kullanılmasıdır, tuzsuz yağ ile de yapılabilir. Küllü su, yoğurt, yumurta ve unu katılarak parmak uçlarıyla orta yumuşaklıkta bir hamur yoğrulur. Avuç içini dolduracak kadar alınan hamur kalbur veya hurma gözeri üzerinde yuvarlanır. Bu oval parçaya, hurmanın içinin iyi kızarması ve tatlısını çekmesi için uzunlamasına elin dört parmağı ile bastırılır. Hurmanın yüzü kalburun (gözerin) nakışını alır, altında ise parmak izlerinden bir çizgi oluşur. Siniye dizilen hurmalar fırında kızartılır. Kızaran hurmalar fırından çıkınca 3-4 dakika bekletilir ve sıcakken, soğuk şerbeti ekilir. Şerbet iki aşamada ekilmelidir. Önce yarısı ekilir, çektikten sonra kalan yarısı ekilir.

© lezzetler.com tarif no:116107 • adı:Hurma (Sivas) • gönderen:Göksen • indirme tarihi:19.04.2024 - 20:38