



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

HURMA TATLISI

4,5 kahve fincanı un
1,5 kahve fincanı küllü su
1,5 kahve fincanı sadeyağ
1 kahve kaşığı tuz
Kızartmak için:
1,5 bardak rafine zeytinyağı
Şurubu için:
1,5 bardak toz şeker
1 bardak su
1 tatlı kaşığı limon

Bir tencereye su, toz şeker ve limon suyu konularak tencere ateşe oturtulur. Karıştırmak suretiyle şeker suda eritilir ve koyulaşınca, yani 10 dakika kaynattıktan sonra, tencere ateşten indirilerek soğuması için bir tarafa bırakılır. Başka bir tencere alınarak içersine ölçülere göre sadeyağ konularak biraz kızdırılır ve içersine küllü su ile tuz ilâve edilip telle karıştırılarak köpürüp beyazlaşmaya kadar 5 dakika kaynatılır ve ateşten indirilerek biraz bekletildikten sonra içine elenmiş un katılarak iyice karıştırılır ve hamur yapılır. Elde edilen hamur tencereden çıkarılarak hamur tahtasına konulur ve bastıra bastıra yuvarlanıp uzatılır. Bir bıçakla küçük ceviz kadar parçalara bölünerek her parça iki avuç içinde yuvarlak hamur parçaları kalburun tellerine bastırılarak yarım parmak inceliğinde yassıltılır ve lüle gibi kıvrık biçime sokulur. Bir tavaya rafine zeytinyağı konularak ateşte ılıtılır, sonra tavaya iki partide hamurlar atılarak her iki tarafları da nar gibi oluncaya kadar orta ısıdaki ateşte kızartılır. Delikli bir kepece ile süzülüp alınarak hazırlanmış şurubun içine atılır ve 15 dakika şurupta bırakıldıktan sonra tabaklara alınarak servis yapılır.