



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI

Tuğrul Şavkar

1 kg. un (8 su bardağı)

25 gr. yaş maya

300 gr. margarin

2 adet yumurta (çırpılmış)

200 ml. su

1350 ml. ayçiçek yağı (6 su bardağı)

Şurubu için:

1 kg. tozşeker (4 su bardağı)

400 ml. su (1 3/4 su bardağı)

1/2 adet limonun suyu

Bir mermer tezgâha veya hamur tahtasına unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Mayayı biraz ılık suda eritin. Margarin, mayayı, çırpılmış yumurtayı ve suyu koyup iyice yoğurun. Yoğurduğunuz hamuru topak haline getirerek üzerine nemli bir bez örtün. Ilık bir yerde 20 dakika kabarmaya bırakın.

Bir tencerede ayçiçek yağın kızdırın. Kabarmış hamuru tekrar yoğurarak ceviz büyüklüğünde parçalara ayırın.

Her bir parçayı kalburun üzerinde yuvarlayıp, avcunuzun içi ile hafifçe bastırın ve kızgın yağa atarak kızartın.

Kızaran parçaları bir kevgirle süzdürerek yağdan alıp soğumaya bırakın.

Şurubunu hazırlamak için bir tencerede şeker, su ve limon suyunu birlikte bir taşım kaynatın. Ateşi kısıp 4-5

dakika daha kaynattıktan sonra ateşten alın. Soğumuş tatlıları şerbetin içine atarak birkaç dakika bekletin.

Süzdürerek şerbetten alıp, üzerine çekilmiş antepfıstığı veya toz hindistancevizi serpererek servis yapın.