



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SEPET HURMASI (EDİRNE)

İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 yemek kaşığı tereyağ
2 su bardağı su
2 su bardağı un
1 fiske tuz
1 -2 yumurta
Şerbet İçin:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Su içine yağ konup kaynamaya başlayınca un ve tuz ilave edilip karıştırılarak pişirilir. Tencereye altı yapışmayacak şekilde yumuşak bir hamur elde edilince bir tepsiye çıkartılıp soğumaya bırakılıp, ılık bir halde iken içine yumurta kırılıp hamura yedirilir. Elde edilen hamur eşit küçük parçalara ayrılarak bir sepet kenarında şekil verilerek kızgın yağda pembeleşinceye kadar kızartılıp, tavadan çıkartıldığı gibi soğuk şerbetin içine atılır. En az Yarım saat kadar şerbetin içinde kalmalıdır. Servis yapılırken üzerine kaymak veya badem ceviz içi ile süslenir.

Not: Buğday unu; su, yağ ve yumurta ile hamur yapılıp, yağda kızartıldıktan sonra şekerlendirilen tatlılardan olup, günümüz tulumba tatlısı olarak gelmiştir.