



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ HURMA TATLISI

Kullanılacak malzeme:

5+1/2 kahve fincanı süt,

5 kahve fincanı un,

1+1/2 kahve fincanı tereyağı,

3/4 çorba kaşığı toz şekeri,

1+1/4 kahve fincanı badem içi,

3 yumurta.

1 çimdik tuz.

Kızartılması için:

1+1/2 bardak rafine zeytinyağı veya bitkisel bir yağ susam veya mısırözü yağı.

Şurubu için:

2 bardak toz şekeri,

1+3/4 bardak su,

1 tatlı kaşığı limon suyu.

Yapımı: Şurup için ayrılmış toz şekeriyle suyu ve limon suyunu bir kuşaneye koyup kaynatmalı. Şeker eritildikten sonra kaynayan şerbet koyu bir kıvama gelince kabı ateşten indirmeli ve şerbeti bir kenarda soğumaya bırakmalı.

Bademleri kaynar suya atıp bir-iki dakika kadar haşlamalı. Sonra suyunu döküp süzmeli ve badem içlerinin zar gibi ince kabuklarını ayıklayıp çıkarmalı. Böylece iyice temizlenmiş olan bademleri ya bir fırına koyup kavurmalı veya bir tavada pembe bir renk alıncaya kadar tutmalı. Sonra bunları soğutmeli ve ince dişli bir makineden geçirerek kıymalı. Makinesi olmayanlar bunu havanda iyice döverek ezebilirler.

Bir tencereye tereyağını koyup eritmeli. Sonra buna sıcak olarak sütü ve toz şekerini katmalı. Bir çimdik te tuz serptikten sonra tenc'eredekileri karıştırarak şekeri eritmeli. Yağlı süt kaynayınca tahta bir kaşıkla çabuk çabuk karıştırarak unu bir elekten geçirerek tenceredeki karışımın üstüne dökmeli Ateşin ısısını çok hafif bir duruma getirmeli ve karıştırmaya ara vermeksizin karışımı hamur durumuna getirmeli.

Tahta kaşıkla bastırarak karıştırarak ve vakit vakit çevirerek bu hamuru yirmi dakika kadar çok hafif ateşte pişirdikten sonra kabı ateşten indirmeli. Hamur ılıyınca buna hafifçe kavrulduktan sonra kıyılmış (veya ezilmiş) badem içiyle üç yumurtayı katmalı ve bunları yoğurarak hamura yedirmeli. En azından on dakika kadar yoğurulacak karışım iyice karışınca bu hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp bunları bir sepet veya irice delikli kalbur üstüne bastırarak yarım parmak inceliğine gelecek biçimde yassılaştırmalı. Her hamur parçası yassılaştırılınca bunları hemen sararak hurma biçimine getirmeli.

Beri yanda , çukurca bir tavaya rafine zeytinyağını koyup bunu orta ısılı bir ateşe oturtmalı. Yağ ısınınca hurma biçimindeki hamurları azar azar tavaya atıp her yanları nar gibi oluncaya kadar kızartmalı. Hamur tavada kabaracağı için bunların hepsini birden değil yukarıda belirttiğimiz gibi azar azar yani birkaç partide kızartmak gerekir. Bir de tavadaki yağın kızgın olmasına dikkat etmek gerekir. Yağ kızgın olursa hamurun içi pişmez ve tatlı gereği gibi olmaz. Onun için hamurları tavaya her atışta yağın soğutulup ılıtılmış olması gerekir.

Hamurlar kızardıkça bunları kevgirle süzerek tavadan almalı ve bir kenarda duran soğuk şerbetin içine atmalı. Hurma tatlisini en azından yarım saat şerbette tuttuktan sonra tabaklara almalı ve servis yapmalı.