



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BAĞDAT HURMA TATLISI

Necip Usta

Hamuru için:

200 gr. un

50 gr. irmik

100 gram yağ Suyu alınmış

50 gr. sığır böbrek yağı eritilmiş net

2 adet sarı yumurta

1 çorba kaşığı maya

1 kahve kaşığı pudra şekeri

1 kahve kaşığı tuz

100 gr. su

Kızartmak için:

1 kg. yağ

Şurubu:

1 kg. şeker

500 gr. su

1/2 kahve kaşığı limon tuzu

Şurup malzemesini hep beraber 2 dakika kaynatınız, soğumaya bırakınız. Bir küçük kaba aynı sudan 1 kahve fincanı su ile pudra şekeri ve mayayı ezerek içersine 1 kahve fincanı un koyup, 10 dakika mayalandırınız. Küçük bir tencerede el yakacak hararete kızgın böbrek yağı ile 100 gr. yağı kızdırınız ve ateşten alınız. Bir kevgirle karıştırarak içersine un ve irmiği ilâve edip tamamen karıştırarak yediriniz ve üzerine mayalanmış hamuru, yumurta sarısını, tuz ve suyu koyup iyice karıştırdıktan sonra ağzını kapatıp 20 dakika mayalandırınız ve sonra hamuru mermerin üzerinde uzunca yuvarlayıp cevizden büyük parçalara kesin ve avucunuzda yuvarlayıp hafif yassılıktan sonra kalburun üzerine bastırıp sigara sarar gibi bir tur sarıp tepsiye sırayla diziniz ve tepsi bittikten sonra üzerine bir naylon veya bir bezle kapatıp 20 dakika daha mayalandırınız. Sonra kızgın yağa atıp karıştırarak renk alıp hafifleyinceye kadar kızartıp yağdan çıkarıp şurubun içine atınız ve hemen üzerine bastırıp şurubunu çektirin ve şuruptan çıkararak arzu ettiğiniz gibi servis ediniz.

Not: Eğer hamur kalbura veya elinize yapışır 10 dakika buzdolabında bekletiniz.