



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALBUR HURMASI (ELAZIĞ)

<https://www.elaziz.net>

Yeteri kadar un
1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
Yarım ay bardağı süt ve zeytinyağı
1 ay kaşığı karbonat ve tuz
2 orba kaşığı şeker

Malzemelerin hepsi karıştırılarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır.
Hazırlanan hamur ceviz büyüklüğünde parçalara bölünerek üç parmağın ve halburun izi çıkacak şekilde yuvarlak şekle getirilir.
Bu şekle getirilen hamur bol ve kızgın yağda kızartılır ve önceden hazırlanan şurubun içerisine atılır.
Daha sonra servis tabağına alınıp isteğe bağılı olarak süslendikten sonra servis yapılır.
Şurubun Yapılışı: 1 su bardağı şeker 1 su bardağı suya katılarak 10 dakika kadar kaynatılarak yapılır.