



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HALBUR HURMASI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Un - 100 gr.

Yağ - 10 gr.

Yumurta - 30 gr.

Sirke veya limon suyu - 1 gr.

Sadeyağ - 10 gr.

Tuz - 1 gr.

Şerbeti için:

Toz şeker - 150 gr.

Su - 150 cl.

Limon suyu - 1 cl.

Şeker, su ve limon suyu ile şerbet hazırlanır. Un, tuz ve kabartma tozu düz bir zeminde veya hamuryoğurma kabında karıştırılır. Sadeyağ tavada hafif ılıtılarak üzerine dökülür. Karışım birbirine iyice karıştırıldıktan sonra ortası açılarak yumurta, sirke veya limon suyu eklenir. Çok az suyla katı bir hamur yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde alınan hamurlar halbur (veya bir süzgecin) sırtında parmak yardımıyla basılarak yuvarlanır, hurma şekli verilir. Hazırlanan hamurlar yağda kızartılıp daha önceden hazırlanan şerbete batırılır. Şerbeti iyice çekince servis edilir.

