



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HATUN TATLISI (KAHRAMANMARAŞ)

Hamuru için:

1,5 çay bardağı süt  
1 çay bardağı sıvı yağ  
1 adet yumurta

Bir tutam tuz

Aldığı kadar un

İçi için:

1 su bardağı süt  
2 yemek kaşığı irmik  
3 yemek kaşığı şeker

Toz Antep fıstığı

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

2 su bardağı su

Yarım limon

Üzeri için:

2 yemek kaşığı tereyağı

Toz antepfıstığı

Hamurları açmak için:

4 yemek kaşığı nişasta

3 yemek kaşığı un

Hamuru için ılık sütü yoğurma kabına alın.

İçine yumurta, sıvı yağ, tuz ve un ilave edip hamuru yoğurun ve dinlendirin.

Bir başka tencerede süt, irmik ve şekeri birleştirip muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Muhallebiyi soğuması için kenara alın ve şerbeti yapmaya başlayın.

Bunun için şeker ve suyu tencerede kaynatın.

İçine birkaç damla limon suyu ekleyip altını kapatın ve soğumaya bırakın.

Dinlenen hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp ince yufkalar haline gelene kadar hamuru açın.

Yufkaların kenarlarını kesip kare haline getirin.

Büyük kareleri dörde bölüp küçük kareler haline getirin.

Küçük kareleri elinize alıp ortalarından kıvrarak büzün.

Ortasına irmikli muhallebi ve Antep fıstığı koyup kenarlarını katlayarak tepsiye dizin.

Tereyağını eritip tatlıların üzerine sürün.

Fırını 180 derecede ısıtıp tatlılarınızı kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkan tatlıların üzerine soğuk şerbeti döküp üzerine antepfıstığı serpererek servis edin.



---

© lezzetler.com tarif no:144984 • adı:Hatun Tatlısı (Kahramanmaraş) • gönderen:b&b • indirme tarihi:05.04.2025 - 12:27