



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HIRTLEVİK (ŞANLIURFA)

<https://www.kulturportali.gov.tr>

Hamur için:

4 su bardağı un

1 adet yumurta

2 çorba kaşığı yoğurt

1 tutam karbonat

Su

Tuz

Üzeri için:

4 yemek kaşığı tereyağı

2 yemek kaşığı sade yağ

Şerbeti için:

3 su bardağı şeker

3 su bardağı su

2-3 damla limon suyu

Şerbet için şeker ve su bir tencerede kaynatılır. Şekerli su ocaktan alınmadan önce limon suyu eklenir ve soğumaya bırakılır. Hamur için tüm malzeme karıştırılıp yoğrulur. Kulak memesi kıvamında hamur elde edilir. Hamur 8-10 bezeye bölünür. Hamur bezeleri nişasta ile açılır. Hamurların içine dövülmüş ceviz serpilir ve çok ince oklavaya sarılıp büzülür. Hamurlar oklavadan çekilir. Hamurlar yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında 45 dakika pişirilir. Sıcak tatlının üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

