



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIRTLEVİK (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Yumurta - 30 gr.
Yoğurt - 50 gr.
Sadayağ - 10 gr.
Kabartma tozu - 1 gr.
Limon suyu - 1 cl.
Ceviz - 50 gr.
Un - 80 gr.
Şerbeti için:
Şeker - 150 gr.
Limon suyu - 1 cl.
Su - 150 cl.

Seker, su ve limon suyu kaynatılarak şerbet yapılır. Yumurta, yağ, yoğurt kabarma tozu, limon suyu ve un temiz bir zeminde veya hamur yoğurma kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline gelinceye dek yoğrulur. Hamurda ceviz büyüklüğünce yumaklar yapılır. Çok ince yufkalar açılır. Bir kat yufka serilir ve içerisine ceviz serpilip oklavayla sarılarak büzülür. Oklava çekildikten sonra beş-altı cm uzunluğunda dilimlere ayrılarak yağlanmış tepsiye dizilir. Sadayağ eritilip üzerine döküldükten sonra önceden 170 derecede ısıtılmış fırında üstü pembeleşinceye kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca üzerine soğuk şerbet dökülür. Üzeri fıstıkla süslenerek servis edilir.

