



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HIRTLEVİK (ŞANLIURFA)

Şerbet:

5 su bardağı şeker

2 su bardağı su

2 dilim limonun suyu

Hamur:

3 su bardağı un

1 yumurta

Tuz

1 tatlı kaşığı sadeyağ

1,5 su bardağı süt

1/2 kg buğday nişastası

200 gr sadeyağ

İç:

1/2 kg dövülmüş iç ceviz

Şeker, su ve limon suyuyla şerbet hazırlanır. Un, yumurta, tuz, 1 tatlı kaşığı sade yağ ve sütle biraz sert bir hamur yoğrulur. 15 dakika dinlendirilir. Hamur 10 eşit parçaya ayrılır. Bir parçası alınır, oklava ile aralarına buğday nişastası serpilerek, açabilindiği kadar (50-70 santim çapında) açılır. Şerisine ceviz içi konulur. Şnce bir oklavaya sarılır. Oklavada iken hafif büzülür. Şinden oklava çekilerek büzülmüş halde tepsiye dizilir. Sadeyağ eritilir ve kızgın haldeyken tepsinin üzerine gezdirilir. Fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. 10 dakika bekletildikten sonra henüz sıcakken soğuk şerbet dökülür. 10 dakika bekletilip servis yapılır.