HURMA (SİVAS)

Sivas Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Sade yağın erimiş ve süzülmüş olanına bir miktarda (üçte bir) margarin konulabilir. Bir fincan yoğurt, bir yumurta ilave edilerek, hamur olmasın diye çok azda tuz atılıp parmak uçlarıyla karılır. Hurma hamurunu yoğururken örselememek gerekir. Unun üzerine biraz karbonat konulup yoğrulur. Hurma hamuru yoğrulduktan sonra , hurma gözeri kalburdan küçük olup, üzerindeki sırımdan teller daha süslü sıralanmıştır, üzerinde, avuç içini dolduracak büyüklükteki hamur parçaları yuvarlanarak, bu söbe (oval) parçalara elin dört parmağı ile bastırılır. Hamurun gözler üzerinde duran yüzü onun şeklini almış olur. Gözeri olmayan, kalbur üzerinde yaparsa da onun yakışığı gözerdir. Üzerinden bastırmak suretiyle şekil verilen hamur, bu bastırma sırasında da çevrilerek gözer üzerinden alınmış olur. Önce sinin ortasına iki tane veya bir tane yuvarlak yapılıp konur. İkinci sıraya hamurlar enine dizilir. Daha sonraki sıra yine papatya yaprakları gibi bir görünümle dizilerek sini tamamlanır. Kızgın fırında hafif pembeleşene kadar kızartılır. Bu arada kestirmesi (şerbeti) hazırlanır. Sinin büyüklüğüne göre iki ölçü şekere, bir ölçü su konulup kaynatılır. Nohut kadar limon tuzu da atılıp kestirilir.(limon tuzu, şekerin kristalleşmemesi içindir). Bu koyu kestirme, fırından çıkan ve el yakmayacak soğuyan, kestirmede aynı sıcaklıktaki hurma üzerine kaşık veya kepçe ile gezdirilir. Bir miktar kestirmeyi ekip beklenir. On dakika sonra artanı da konur. Böylece, hurma soğurken kestirmesi de içine iyice çeker. Onu bu derece lezzetli kılan içindeki sadeyağın rayihasıdır. Hurma hamuruna bir miktar ceviz de koyarak hurma hazırlanır böyle olan çok daha lezzetlidir. Yapılışı yine aynıdır.

ML® Mirik Köfte için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:39002 • adı:Hurma (Sivas) • gönderen:fincan • indirme tarihi:29.03.2024 - 17:35