



HURMA TATLISI (ERZURUM)

Kuzeydoğu Anadolu Kalkınma Ajansı

250 gr. yoğurt
2 adet yumurta
100 gr. eritilmiş tereyağı
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 çay kaşığı tuz
200 ml. ılık su
Un (alabildiği kadar)

Yumurta, tuz, yoğurt, ılık su, eritilmiş tereyağı bir kap içerisinde elle karıştırılır.
Un ve kabartma tozu eklenerek iyice kıvamını alıncaya kadar tepside ve daha sonra sert bir zemin üzerinde yoğrulur.
10 dk. kadar üzerine nemli bir bez örtülerek dinlendirilir.
Dinlenmiş olan hamurlardan parçalar alınarak yassı şekiller verilir.
Kalbur veya yoksa rendeye hamur parçasının bir tarafı bastırılarak bol ve kızgın yağda kızartılır.
Sıcak olarak servise sunulur.

