



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI (GAZİANTEP)

Güneşin ve Ateşin Tadı
Gaziantep Ticaret Odası

Hamur için:

4 bardak un

1 bardak zeytinyağı

1 adet yumurta

1 çay kaşığı karbonat

1 tutam tuz

1 tatlı kaşığı tarçın

1 bardak ceviz içi

Şurup için:

4 bardak şeker

2 bardak su

1/2 limonun suyu

Kızartmak için sıvıyağ

Şekerle suyu kaynatın, limon suyunu ekleyip son bir taşım kaynatın ve ateşten alarak soğumaya bırakın. Zeytinyağını bir tavada kızdırın. Un, karbonat, tarçın ve tuzu karıştırın, bir tepsiye koyun. Kızgın zeytinyağını tepsideki unun üstüne döküp bir kaşık ile karıştırın.

Karışım biraz soğuduktan sonra içine yumurtayı katın ve gerekirse az su ekleyerek yoğurun. Hamurdan cevizden küçük parçalar koparın. Her parçayı yuvarlayarak kalbur veya rende üstünde yassılın. Her bir hamur içine dörde bölünmüş birer ceviz içi koyun ve parmak şeklinde yuvarlayın. Ceviz ile doldurduğunuz hamurları kızgın yağda kızartın. Yağdan çıkartıkça soğuk şuruba atın. Şurubu çekince kevgirle alın ve servis tabağına dizin.

Not: Hurma tatlısı adını ince uzun hurmaya benzeyen şeklinden alır. Fırında yapıldığı da olur ama biraz ağır olmasına rağmen geleneksel olarak zeytinyağında kızartılanı bir başka lezzetlidir.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.04.2023