



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HURMA TATLISI

1 paket (250 gr) oda sıcaklığında Bizim Yağ
2 yumurta (birinin sarısını ayırın)
1 kahve fincanı Bizim Yağ Ayçiçek
1 paket kabartma tozu
3,5 su bardağı un
İç malzemesi için:
1,5 su bardağı kadar ceviz
2 yemek kaşığı toz şeker
1 çay kaşığı tarçın
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
1 dilim limon

Öncelikle derin bir kabin içine, unu, yumurtayı, 1 yumurta akını, kabartma tozunu, Bizim Ayçiçek yağı ve Bizim Yağ'ı alıp yoğurmaya başlıyoruz.

Hamurumuzu tezgaha alıp, burada yoğurmaya devam ediyoruz

Silindire benzer bir şekil veriyoruz. Şimdi cevizlerimizi alıyoruz. İçine toz şekeri ve tarçını ekleyerek, karıştırıyoruz.

Hamura şekil verebilmek için, kevgirimizin tersini kullanacağız. Hamurdan bir parça koparıp, elimizle yuvarlıyoruz. Şimdi kevgirimizin üzerine bu hamuru bastırıyoruz. Kevgirle şekil verirken, şekillerin daha düzgün çıkabilmesi için, kevgiri arada bir unlayın. İçine cevizli karışımı yerleştiriyoruz. Hamurumuzu kapatıyoruz.

Burada, kevgirimizin dokusu, hamura şekil vermiş oluyor. Yağlanmış tepsimize yerleştiriyoruz.

180 derece fırında üzeri nar gibi kızarana kadar pişiriyoruz.

Şimdi şerbetimiz için, tencereye suyu ve toz şekeri alıyoruz. Karıştırarak pişiriyoruz. Şerbetimiz kaynayınca, limon suyunu ekliyoruz. Ilıması için bekletiyoruz.

Fırından çıkan tatlımızın üzerine, şerbeti gezdiriyoruz.

Tatlımız, şerbeti içine çekince servis edebiliriz.

Not: Kevgirle şekil verirken şekillerin daha düzgün çıkabilmesi için kevgiri arada bir unlayın.?
