



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI

Malzeme:

1 su bardağı Bizim Mutfak Un

1 çorba kaşığı toz şeker

1 kahve fincanı irmik

1 tatlı kaşığı kuru maya

30 gram Bizim Margarin

2 çorba kaşığı yoğurt

1 su bardağı su

1 adet yumurta

10-15 adet hurma

Şerbeti için :

1 su bardağı su

1 su bardağı toz şeker

1 çorba kaşığı limon suyu

Unu tezgahın üzerine alıp ortasını havuz şeklinde açın. Mayayı az suyla ıslatıp una ekleyin. Kalan malzemeleri de ilave ederek hamuru yoğurup 15 dakika dinlendirin. Hamurundan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak kalburun üstünde elle bastırarak yayın. Ortalarına çekirdekleri çıkartılmış hurmaları yerleştirin. 175 dereceye ayarlı fırında 35-40 dakika pişirin. Şerbet için su, tozşeker ve limon suyunu sos tenceresinde kaynatın. Fırından çıkardığınız tatlının üzerinde gezdirin ve tatlınızı ılınmaya bırakın. Dilimlenip şekerle hafif karamelize edilmiş mürdüm eriği ve antepfıstığı ile süsleyip ılık veya soğuk servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 06.04.2023