



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI

2 su bardağı un
1/4 paket margarin
1-2 adet yumurta
1 çay kaşığı maya
Yarım bardak irmik
1 Çorba kaşığı sıvıyağ
Yarım çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı şeker
Şerbeti için:
2 bardak soğuk su
3 bardak şeker
1/4 adet limon

Bir kaba 2 bardak un, yarım bardak irmik, 1 çay kaşığı maya, 1 adet yumurta, 1 çay kaşığı tuz ve 1 çay kaşığı şeker koyun. Üzerine çeyrek paket margarin ve yarım çorba kaşığı yoğurt ilave edin. Yoğurmaya başlayıp önce yağla yumurtayı birbirine yedirin sonra bütün malzemeyi karıştırıp hamur haline getirin. Bir çorba kaşığı sıvıyağ ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Hamuru 3-4 dakika yoğurduktan sonra tezgâhın üzerine alın. Kısa bir süre tezgâhta yuvarlayarak 1-2 dakika yoğurun. Hamuru tezgâhta yuvarlayıp uzun bir rulo haline getirin. Uzun ruloyu ikiye kesip yan yana koyun.

Bir bıçakla her iki hamuru birden ceviz büyüklüğünde dilimleyin. Her bir parçayı elinizle şekil vererek yuvarlayın ve hafif yassılaştırın. Elde ettiğiniz silindirik şeklindeki parçaları tezgâhın üzerinde yan yana dizin Yuvarladığınız hamurları bir rendenin arka yüzüne bastırarak şekil verin ve içinde 2 bardak soğuk yağ bulunan tencereye koyun. Aynı işlemi tekrarlayın. İçinde hamurların bulunduğu tencereyi ocağa alın. Kızarmaya bırakın. Hamurlar kızarıncıkken arasıra kevgirle karıştırıp, tencerenin dibine yakın olan tarafın fazla kızarmasını önleyin. Hamurları 15 dakika kızartın. Şerbet için bir tencereye 2 bardak soğuk su koyun. Üzerine 3 bardak şeker ilave edin. Çeyrek limonun suyunu tencereye sıkıp tencerenin kapağını yarım şekilde kapatın, kaynamaya bırakın. Şerbet kaynadıktan sonra altını kapatıp soğumaya bırakın. Kızaran hamurları soğumuş şerbetin içine koyun. Hamurları karıştırarak şerbeti emmelerini sağlayın. Hamurları şerbetin içinde 2 dakika bekletin. Sonra hamurları bir borcamı çıkarın. Üzerlerine 2 çorba kaşığı şerbetinden dökün. Hurmalar kuruyana kadar 45 dakika bekleyip servise hazır hale getirin.