



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TOP TATLISI

16 adet hurma
1 su bardağı ceviz
1 çorba kaşığı şeker
Hamur için:
2 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 çay kaşığı karbonat
Un
Kızartma yağı
Şerbet için:
1,5 su bardağı su
1,5 su bardağı şeker

Evvela şerbet malzemesi kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Hurmaların çekirdekleri alınır, rondooya atılır. Üzerine ceviz ve şeker ilave edilir, çekilir. Karışımından misket kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Yumurta, yoğurt, karbonat, tuz ve undan krep hamurundan biraz daha koyu olacak kıvamda bir hamur yapılır. Tavaya derin yağ konur, iyice kızınca hurma topları hamur karışımına batırılır, çıkarılır ve kızgın yağa atılır. Kıpırmızı olana kadar kızartılır ve soğuk şerbete atılır. 15 dakika sonra şerbetten alınır ve ikram edilir.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 05.07.2024