



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMACIK

MALZEMELER

250 gram tereyağı

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı toz şeker

1 çay kaşığı karbonat veya kabartma tozu

2,5 bardak un

Şerbeti için:

Yarım kilo tozşeker

2 su bardağı su

HAZIRLANIŞI

Tereyağı mikserle köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra sırasıyla şeker, yumurta, yoğurt, kabartma tozu konularak tekrar mikserle çırpılır. Daha sonra yavaş yavaş un konularak pohaça hamuru gibi yoğurulur ve elde irice bir köfte şekli verilerek hafifçe yağlanmış tepsiye konur. Üzerine rendenin tersi bastırılarak şekil verilir ve 180 derecede 45-50 dakika kadar pişirilir. Öte yandan şeker ve su kaynatılarak 10-15 dakika şerbet hazırlanır. Fırından çıkarılan tatlı soğuduktan sonra şerbet sıcak olarak dökülür. (Hamur soğuk, şerbet sıcak olacak)

[ML® Hurmacık için tıklayın](#)