



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMACIK

Sevil Ergin

250 gram tereyađı

2 yemek kaşığı yoğurt

1 yemek kaşığı toz Őeker

1 ay kaşığı karbonat veya kabartma tozu

2,5 bardak un

Őerbeti için:

Yarım kilo tozŐeker

2 su bardađı su

Tereyağı mikserle köpük durumuna gelinceye kadar çırpılır. Sonra sırasıyla Őeker, yumurta, yoğurt, kabartma tozu konularak tekrar mikserle çırpılır. Daha sonra yavaŐ yavaŐ un konularak pohaa hamuru gibi yoğurulur ve elde irioe bir köfte Őekli verilerek hafifçe yađlanmıŐ tepsiye konur. zerine rendenin tersi bastırılarak Őekil verilir ve 180 derecede 45-50 dakika kadar piŐirilir. Öte yandan Őeker ve su kaynatılarak 10-15 dakika Őerbet hazırlanır. Fırından ıkarılan tatlı soğuduktan sonra Őerber sıcak olarak dökülür. (Hamur soğuk, Őerbet sıcak olacak)
