



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI ANTEPFISTIKLI MAMÜL

Hamur için:

2 çorba kaşığı margarin, erimiş (60 gr)
2 çorba kaşığı tereyağı, erimiş (60 gr)
2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (20 gr)
1 çay kaşığı mahlep
2 su bardağı+2 çorba kaşığı un (300 gr)

İç harcı için:

6 adet hurma (140 gr)
1 tatlı kaşığı tereyağı (10 gr)
¼ çay bardağı su (30 ml)
2 çorba kaşığı kabuksuz Antep fıstığı (20 gr)

İç harcı için, hurmaların çekirdeklerini çıkartıp küp küp doğrayın.

Su ve tereyağı ile birlikte bir tavaya alın ve yumuşayıp macun kıvamına gelene kadar birkaç dakika karıştırarak pişirin.

Ocaktan alıp Antep fıstıklarını ekleyin ve karıştırın.

Hamur için hazırladığınız tüm malzemeleri bir kaptaki karıştırdıktan sonra tezgaha alıp yoğurun. Kulak memesi kıvamında pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğurmayı sürdürün.

Hamurunuzu 12 eşit parçaya bölüp parçaları tezgah üzerinde yuvarlayın.

Yuvarladığınız parçaları elinizle açarak incelttikten sonra mamül kalıbınıza kenarlarından taşacak şekilde yerleştirin. Hamurun kalıbın şeklini alması için elinizle nazikçe bastırın.

Hamurun içini hazırladığınız harç ile doldurup sarkan kısımlarını harcın üstüne kapatıp birleşme noktalarını yapıştırın.

Fırın tepsinizi yağlı kağıt ile kaplayın. Mamül kalıbınızın sapını tepsinin kenarına hafifçe vurarak mamülünüzün tepsiye düşmesini sağlayın.

Mamüllerinizi 180C'de üstleri pembeleşene kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.

İlindikten sonra servis edin.

