



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI ÇÖREK

1 paket instant maya
1 çorba kaşığı pudra şekeri
1 adet yumurta akı
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
Az tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
Yarı kg hurma
1 çorba kaşığı şeker
1 çay bardağı su
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay bardağı susam

Hurmaların çekirdekleri çıkarılır, birkaç parçaya kesilir, tencereye aktarılır. Üzerine su ve şeker eklenir. Kısık ateşte yumuşayana dek pişirilir. Diğer tarafta 1 avuç kadar un instant mayayla karıştırılır. Üzerine diğer malzemeler ve un eklenerek, kulak memesi kıvamında bir hamur yapılır. Yarım saat kadar kabarması için dinlendirilir. Hamur 6 eşit parçaya bölünür her parça 1 karış eninde, 4 parmak eninde oval şekilde, merdaneyle açılır. Ortasına, uzunlamasına yeteri kadar soğumuş, hurmalı iç konur. Rulo yapılır, 2 parmak eninde kesilir, yağlanmış tepsiye aralıklı sıralanır. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 90 derece ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirilir.