



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI MAKROT (CEZAYİR)

<https://www.lezzetsirri.com>

2 su bardağı irmik
1 su bardağı tereyağı
3 çorba kaşığı portakal çiçeği esansı
250 gr. hurma
1 büyük kavanoz bal
su (aldığı kadar)
2 su bardağı sıvıyağ
tuz

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve bir kıyma makinesinden veya sebze kıyma makinesinden geçirin. Portakal çiçeği esansını ekleyip elinizle yoğurarak bir kenara bırakın.

Tereyağını küçük, saplı bir tencerede eritin. İrmigi büyük bir kaba koyun. Tuzunu atın ve ılınmış tereyağını irmiğe, irmiği parmaklarınızla karıştırarak yavaş yavaş dökün. İrmigin yağı çekmesini sağlamak gerekiyor. Biraz portakal çiçeği esansı koyun, yarım su bardağı su ilave edin. Tekrar yoğurun. Yoğururken hamur elastiki ve homojen bir hal alıncaya kadar yavaş yavaş tekrar su ilave edin. Hamuru, hamur tahtasına alarak iyice yoğurun. Hamura francala eklemek gibi uzun ve yuvarlak bir şekil verin. Ortasına uzunlamasına parmaklarınızla bastırarak bir nevi oluk açın.

Daha önce hazırladığınız hurma hamurundan parçalar kopartarak elinizle yuvarlayıp kalın bir oklava şekli verin. Bu hurma hamurunu, irmik hamurundan açmış olduğunuz oluğun içine yerleştirerek irmik hamurunun yüksek kenarlarını hurma hamurunun üzerine kapatın. İşlem bittiğinde hurma hamuru tamamen irmik hamurunun içinde ve ortasında kalmalıdır. Elde ettiğiniz hurma içli hamuru 2-3 parçaya bölerek hamur tahtasının üzerinde elinizle yuvarlayarak inceltin. 4 cm. çapında silindirik şeklindeki hamurun üzerine bastırarak yassıtın. Şekil veren kalıplarınız varsa üzerine biraz bastırarak şekil verin. 4 cm. uzunluğunda verev olarak, baklava dilimleri gibi kesin. Tavada bol sıvıyağı kızdırın. Tatlıları altın rengi alıncaya kadar çevirerek 3-4 dakika kızartın. Kızaran tatlıları bir süzgece alın. Böylece tatlıların fazla yağı akar. Derin bir kaba bol bal koyun. Yağı süzülen tatlıları bala atın, balın içinde çevirip iyice bala bulayın ve bir tabağa çıkarın. Balları süzülünce servis yapın.

Arzu ederseniz kızardıktan sonra bala bulamadan da yiyebilirsiniz. Tatlılarınızın üzerini bir bıçakla çizerek de süsleyebilirsiniz.

[ML® Hürmalı Muska için tıklayın](#)