



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI MAMÜL

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamur için:

250 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

1 çay bardağı sıvı yağ

2 yemek kaşığı pudra şekeri

1 su bardağı irmik

1 su bardağı süt

1 paket kabartma tozu

Aldığı kadar un (yaklaşık 3-4 su bardağı)

İç harcı için:

300 gram hurma (çekirdeksiz)

1 yemek kaşığı tereyağı

1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)

Üzeri için:

Pudra şekeri

Çekirdekleri çıkarılmış hurmaları ince ince doğrayın.

Bir tavada tereyağını eritip hurmaları ekleyin. Karıştırarak püre kıvamına getirin.

Tarçını ekleyip karıştırın, ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Derin bir karıştırma kabında tereyağı, sıvı yağ, pudra şekeri ve irmiği iyice karıştırın.

Sütü ve kabartma tozunu ekleyin.

Unu azar azar ekleyerek ele yapışmayan, yumuşak bir hamur yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve elinizle yuvarlayın.

Her bir hamur parçasını avucunuzda açın, içine hurma harcından bir tatlı kaşığı kadar koyun.

Hamuru kapatıp yuvarlak veya oval şekil verin.

Mamül kalıbınız varsa, hamuru kalıba yerleştirip şekil verin. Yoksa bir çatal veya bıçak yardımıyla desen yapabilirsiniz.

Şekillendirdiğiniz mamülleri yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, üzeri hafif pembeleşene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Fırından çıkan mamüllerin ilk sıcaklığı geçince üzerine pudra şekeri serpin.



