



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI MAZURKA (POLONYA)

Kullanılacak malzeme:

Tatlısı için:

250 gram hurma,

250 gram toz şekeri,

150 gram ceviz içi,

100 gram portakal kabuğu şekerlemesi,

2 limon,

her yanı onar santim, kalınlığı da yarım santim olan 8 dilim pandispanya.

Üstü için:

300 gram pudra şekeri,

1 limon,

on kadar hurma.

Yapımı:

Limon kabuğunu (sadece sarısı) rendelemeli. Hurmaların çekirdeklerini çıkardıktan sonra bunları da kıyarcasına ince doğramalı. Beri yanda ceviz içini makineden geçirerek kıymalı. Portakal kabuğu şekerlemesini kıyarcasına ince doğramalı. Sonra bunların hepsini emaye bir tencereye boşaltmalı. Üzerlerine yarım-kaşık limon suyuyla yarım bardak suyla toz şekerini dökmeli. Emaye tencereyi çok hafif bir ateşe oturtmalı ve karışım koyulaşmaya kadar karıştırarak ateşte tutmalı. Karışım, kıvamını bulunca tencereyi ateşten indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı. Her yanı onar santimlik çok ince bir dilim pandispanyayı servis tabağının üstüne yerleştirmeli. Bunun üstüne hurmalı karı. şımın yedide birini döküp bir spatulayla her yanma sıvamalı, Bunun üstüne ikinci dilim pandispanyayı oturtmalı. Buna da yedidebir parça hurmalı karışımından sıvamalı. Böylece pandispanya dilimleriyle hurmalı karışımı tüketmeli. En üste pandispanya dilimini oturtunca üstünün glasesini hazırlamalı. Bunun için de pudra şekerini yayvan bir porselen kâseye dökmeli. Bunu bir telle çırparken tülbentten geçirilerek süzölmüş limon suyunu damla damla katarak yedirmeli ve yarı sıvı bir krema elde etmeli. Üstteki pandispanya diliminin üzerine ve bu turtanın kenarlarına azar azar dökerek bunu iyice sıvamalı. Turtanın üstünü on kadar hurmayla süsledikten sonra glasesinin donması için tabağı olduğu gibi buzdolabına kaldırmalı.

[ML® Hurmalı Muska için tıklayın](#)