HURMALI TATLI

400 g Bağdat hurması
3 yemek kaşığı tereyağı (20 g)
50 g iç ceviz (1 kahve fincanı)
tarçın
1 su bardağı irmik (150 g)
1 çorba kaşığı tepeleme un (25-30 g)
1 çorba kaşığı sıvı yağ (10 ml)
1 tatlı kaşığı vanilya (5 g)
1 tatlı kaşığı kabartma tozu (5 g)
Carte d'Or Halis Kaymak Tadında (2 top).

400 g Bağdat hurması'nın çekirdeklerini çıkartıp ince doğrayın. 1 yemek kaşığı tereyağını tavaya koyun. Eriyince hurmaları ilave edip çevirin. İç cevizi robottan geçirip, hurmalara tarçın ile birlikte ekleyin. Ateşten alıp ılınmaya bırakın. Karıştırma kabına irmik, un, 2 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı, sıvı yağ, vanilya ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Yoğururken azar azar 1 fincan suyu ilave edin. Hamur kulak memesi kıvamına gelince 30 dakika kadar dinlenmeye bırakın. Tezgâhın üstünü sıvı yağ ile yağlayıp, dinlenen hamuru yayın. İrmikli hamuru bir parmak kalınlığında ve 10-12 cm büyüklüğünde açın ve kenarlarını tam dikdörtgen olacak şekilde düzeltin. Hazırladığınız hurmalı içi uzunlamasına hamurun orta yerine gelecek şekilde ve şerit halinde boylu boyunca yayın. Hamurun uzun kenarlarından başlayarak rulo yapın. 2-3 parmak eninde dilimleyin. Yağlı kâğıt yaydığınız fırın tepsinize aralıklı olarak dizin. Önceden 180ºC?de ısıttığınız fırınınızda üstleri kızarana kadar 20-25 dakika pişirip ılınmaya bırakın. İsteğe göre çikolatalı sos ile süsleyerek Carte d'Or Halis Kaymak Tadında ile servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:35054 • adı:HURMALI TATLI • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:04.05.2024 - 02:11