



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMİSA

Emine Beder

- 1 yumurta
- 1/2 çay bardağı sıvı yağ
- 1/2 çay bardağı erimiş margarin veya tereyağı
- 2 orba kaşığı yoğurt
- 1 orba kaşığı sirke
- 1/2 paket kabartma tozu
- 1 ay bardağı badem veya fındık (dövölmüş)
- 2,5 su bardağı un Şerbeti için
- 2,5 su bardağı şeker
- 2 su bardağı su
- 1/2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba, eritip soğuttuğumuz margarini, yoğurdu, yumurtayı, sirkeyi, sıvı yağı, kabartma tozunu, toz haline gelene dek dövölmüş badem veya fındığı ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayarak margarinle yağlanmış tepsiye dizelim. Hamurları 190 °C ısıllı fırında altları üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerlerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım.