



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KALBUR HURMASI

2 ay fincanı un
1 kahve fincanı irmik
2 adet yumurta
2 kahve fincanı eritilmiş margarin
1 ay kaşığı toz maya
1 ay bardağı süt
1 kahve kaşığı pudra şekeri
1 kahve kaşığı tuz
şerbeti:
5 ay fincanı toz şeker
3 ay fincanı su
yarım limon suyu
1 litre kızarma yağı

Toz mayayı 1 çay bardağı ılık sütün yarısı ile eritin. 1 kahve kaşığı pudra şeker ve 1 kahve fincanı un ile yumuşak bir maya hamuru yapın, 15 dakika kadar dinlendirin. Bu sırada 2 kahve fincanı eritilmiş margarinini geniş bir kaptaki kızdırmadan ısıtın. Isınan yağın üzerine, elenmiş un ve irmiği serpiştirin. Karıştırarak birbirine katın. Unlu karışıma 2 yumurta sarısını, bir fiske tuz, mayalı hamuru ve kalan sütü ekleyin elle yoğurun. Üzerini örtüp 20 dakika kadar mayalanmaya bırakın. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın, 4 santim çapında kşk yuvarlaklar aın, elde yada kalmur veya rende üzerinde bastırarak, kendi etrafında sarın. Hamurları bir tepsiye yanyana aralıklı şekilde dizin, 20 dakika daha mayalandırın. Hamurları yakmadan kızgın yağda kızartın. Toz şeker, su ve limon suyu ile kıvamlı bir şerbet hazırlayın. Hurmaları şurup içine atın, çektirerek yalnızca sade olarak yada pudra şekeri serpererek servis yapın.