



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KALBURDA HURMA TATLISI (SİVAS)

<https://sivas-yemekleri.com>

2 kâse şeker

2 kâse su

Yarım su bardağı zeytinyağı

Yarım su bardağı tereyağı

1 yumurta

250 gram ceviz

Öncelikle tatlının şerbeti hazırlanır. Orta boy tencereye 2 kâse şeker ve 2 kâse su konarak karıştırılır. Tencere orta ocak ateşe konularak karıştırılmaya devam edilir. Şekerlerin suda eriyip rengi koyulaşınca ocağın kapatılması ve soğumaya bırakılır. Şerbetin kaynama süresi ortalama 5 dakikadır.

Küçük bir tava yüksek ocak ateşine konularak 2 yemek kaşığı tereyağı (hazır ya da ev yapımı olabilir) eritilir ve kızan yağın altı kapatılır. Plastik büyük kabın içerisine erimiş olan yarım su bardağı tereyağı ile yarım bardak zeytinyağı konur. (herhangi bir sıvı yağ ve ev yapımı ya da marketten alınmış tereyağı da olabilir). İçerisine 1 tatlı kaşığı kabartma tozu, birkaç damla limon ve kulak memesi kıvamına gelene kadar un (alabildiğince) konularak ortalama 2-3 dakika yoğrulur. Yoğrulan hamur 5 dakika dinlendirilir. Dinlendirilen hamur, avuç içi büyüklüğünde kopararak parçalara bölünür. Her parça parmak kadar uzun ancak 3 parmak genişliğinde olmalıdır. Her birinin içerisine ceviz yerleştirilir ve kalburun üzerinde yuvarlanarak kenarları kapatılır ve tırtıklı görünüme sahip olur. Kalburun amacı hurmalara tırtıklı görünüm vermektir. Hurmalar tepsiye yerleştirilerek önceden 200 derecede ısıtılmış olan fırına konulur. Fırının derecesi 180 dereceye ayarlanır ve ortalama 15 dakika pişirilir. Rengi değişen hurmalar fırından çıkarılır ve üzerine soğumuş şerbet dökülerek servis edilir.

