



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY HURMA TATLISI

400 gram un
100 gram irmik
125 gram margarin
2 yumurta
25 gram pudra şekeri
1 tatlı kaşığı tuz
15 gram yaş maya
Su
Ay çiçek yağı
Şurubu:
1 kg şeker
2 bardak su
1 limon
Kızartmak için; sıvı yağ

Şurup için şeker, su ve limonu kaynatın. Ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Un, irmik, margarin, yumurta, pudra şekeri, tuz ve mayayı bir kaba alın. Yoğurmaya başlayın. Azar azar su ilave edin. Yumuşak bir hamur elde edince ceviz büyüklüğünde toplar kopartın. Elinizle yuvarlayarak hurma şekli verin. Kızgın yağa atıp, kızartın. Çıkarıp, soğuk şurubun içine atın. 10 dakika bekletip, servis yapın.