



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAMÜL

Asırlık Tariflerle Türk Mutfağı

250 g sadeyağ
½ çay kaşığı karbonat
200 ml süt, oda sıcaklığında
350 g irmik, çok ince
Harcı için:
300 g hurma, geceden suda bekletilmiş
250 g pudra şekeri
75 ml su, soğuk

Hurmaları pudra şekeri ve 75 ml suyla birlikte rondodan geçirerek pürüzsüz bir harç haline getirin. Bir kenarda bekletin.
Sadeyağa karbonatı ilâve edin. Çırpma teliyle vurarak köpürtün. Çırpma teliyle devamlı kuvvetlice karıştırarak, oda sıcaklığındaki sütü sicim gibi akıtarak yedirin.
İrmiği ilâve edin ve 1 dakika iyice karıştırın.
Hazırladığınız karışımı 50'şer gramlık parçalara bölüp, küçük bir top gibi yuvarlayın.
Hamurları teker teker sol avucunuzun içine alıp, sağ elinizin başparmağıyla tam ortasına bastırın, sağa sola çevirerek hamurun içinde bir kahve fincanı içi gibi boşluk meydana getirin.
Bu boşluğun yarısından fazlasını harç ile doldurup, üzerini büzerek ve parmağınızla hamuru iterek kapatın.
Sert ağaçtan bir kepçe gibi oyulmuş, içi muhtelif şekilde tırtıllanmış mamul kalıbının içine elinizle bastırarak hamuru yerleştirin. Sonra kalıbı hafifçe masaya vurarak kurabiyeyi kalıptan çıkarın.
2'şer santim arayla bir tepsiye dizin. Hepsini aynı şekilde hazırladıktan sonra 225°C'de önceden ısıtılmış fırında alt ve üstü hafif renk alacak ölçüde pişirin.
Fırından alıp dinlendirin.
Soğuyunca arzuya göre üzerine pudra şekeri serperek servis yapın.

Not: İçi dolgulu kurabiyelere iyi bir örnek mamuldür. Dışı irmikli bir hamur, içi ise hurmalı bir harç olan mamul, oymalı ahşap kalıplar ile kalıplanıp şekillenir. Uzun süre dayanır. İçinin harcına portakal çiçeği suyu ya da tarçın, kakule gibi baharatlar katılabilir.



