



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAMÜL

350 Gr Sana Hamurışı
1 Tutam karbonat
2 Su Bardağı soğuk su
1 Biraz Pudra şeker
2 Su Bardağı sıcak su
1 Kg. hurma
1 Biraz TARÇIN
1 Tutam tuz
500 gr irmik
500 gr un

İrmiği bir kabin içine alın üzerine sıcak suyu ekleyin. Üzerini kapatıp 1 saat dinlendirin. Unu ilave edin ve iyice karıştırın. Margarin, tuz, karbonat ve suyu da ekleyip orta yumuşaklıkta bir hamur elde edin. Üzerini kapatıp 1 saat dinlendirin. Hurmaların çekirdeğini ayıklayın. İsteğe göre bütün olarak ya da ufak doğrayın. Hamurdan cevizden biraz büyük parçalar koparıp yuvarlayın ve içlerine hurmaları yerleştirip kapatın. Bu hamurları mamül kalıbına bastırıp ters yüz edin ve yağlı kağıt sarılı fırın tepsisine dizin. 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Üzerine pudra şeker ve tarçın serpip servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 01.11.2023