



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI HURMASI

1 adet yumurta
3 su bardađ un
Yarım limon suyu
1 paket kabartma tozu
1.5 orba kaşığı sirke
1 ay bardağı sıvıyağ
150 gr sana margarin
Şerbeti:
3 su bardağı şeker
2.5 su bardađı su

Bir kaba baklavalık un ile sanayağı ve sıvı yağ konup elle iyice ovulur. Yağın una iyice işlemedi ve oldukça uzun süre ovulması gerekir.

Bu işlem bitince yumurta, limon suyuna konmuş karbonat, sirke konup iyice yoğrulur. Hamurun kıvamı cıvık olursa un ekleyip kulak memesi yumuşaklığında bir kıvama getirilir.

Hamurdan cevizden büyük parçalar koparılıp rendenin üzerinde dikdörtgen şeklinde yaydırılır. Elle bastırıldıktan sonra yuvarlanıp rulo haline getirilir.

Yağlanmış tepsiye dizilip kızgın fırına verilir.

Fırından çıkan hamurlara ılık şerbet dökülür. Soğuyunca buzdolabına konur.

Şerbeti: 3 su bardağı şeker ile 2.5 su bardağı su kaynatılır. Kaynarken şekerin tencere dibine yapışmaması için karıştırılır.