



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OSMANLI USULÜ HURMA TATLISI

1 yumurta
3 su bardağı un
Yarım limon suyu
1 paket baking powder
1.5 çorba kaşığı sirke
1 çay bardağı sıvıyağ
150 gr tereyağı Şerbeti:
3 su bardağı şeker
2.5 su bardağı su

Bir kaba baklavalık un ile tereyağı ve sıvıyağ konup elle iyice ovulur. Yağın una iyice işlemesi 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.