



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PALMIYE

250 gr (17 çorba kaşığı) + 3 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı (soğutulmuş)
250 gr (2 su bardağı) un
1 kahve kaşığı tuz
5 orba kaşığı buzlu su
125 gr (1/2 su bardağı) toz şeker

3 tatlı kaşığı yağla, 3 büyük fırın tepsisini yağlayıp bir kenara bırakınız.
Un ve tuzu orta boy bir kaseye eleyip, kalan 250 gr yağdan 4 çorba kaşığını kesiniz. Parmak uçlarınızla yağı ufalayarak, ekmek içi görünümü alana kadar una yediriniz. 2 çorba kaşığı buzlu su katıp, açılacak kıvama gelene kadar yoğurup, (dilediğiniz kıvama gelmediyse, biraz daha buzlu su ekleyiniz), top yapınız. Hamuru yağlı kağıtla örtüp, buzdolabında 15 dakika dinlendiriniz.
Kalan yağı, iki yağlı kağıdın arasına koyup, tahta kaşıkla döverek, 2 cm kalınlığında bir dikdörtgen biçimine sokunuz.
Hamuru buzdolabından alıp, unlanmış bir tezgaha 0,5 cm kalınlığında açınız. Ortasına dvdğnz yağı koyarak, hamuru üstüne paket biçiminde kapayınız. Buzdolabında 10 dakika daha dinlendiriniz.
Hamuru buzdolabından alıp, kat yeri altta olacak biçimde tezgaha koyarak, kendinizden dışa doğru dikdörtgen biçiminde açınız. e katlayıp, açık tarafı size dönük şekilde döndürünüz. Yeniden açarak katlayınız. Hamuru, 15 dakika daha buzdolabında dinlendirdikten sonra açıp, katlama işlemine 2 kez daha tekrarlayınız.
Hamuru yaklaşık 3 mm kalınlığında, 35 cm uzunluğunda ve 12 cm eninde açıp, üstüne şekerin yarısını (1/4 su bardağı) serpiniz. Uzunlamasına kenarlarını hamurun ortasına katlayıp, hafifçe bastırınız. Kalan 1/4 su bardağı şekeri serpip, aynı kenarları yeniden ortasına katlayarak, katları iyice bastırınız. (Hamur yaklaşık 2,5 cm eninde, 37,5 cm uzunluğunda olmalıdır.)
Hamuru, keskin bir bıçakla, 0,5 cm kalınlığında kesip, her parçayı, bıçakla kesilen yüzleri alta gelecek biçimde yağladığınız tepsilere, geniş aralıklarla diziniz. Her birinin üstüne yavaşça bastırarak, «V» biçimi veriniz.
Avucunuzun iiyle bisküvileri hafifa yassılaştırınız. Tepsileri buzdolabında 10 dakika soğutunuz.
nce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız.
Tepsileri buzdolabından çıkarıp, fırının st katına sürerek, bisküvileri 7 dakika pişiriniz. Bisküvileri çevirip, öteki yanlarını da 7 dakika, her iki yanları nar gibi (vs şeker de karamela gibi olmalıdır) olana kadar pişiriniz.
Tepsileri fırından çıkarıp, palmyeleri tel ızgarada iyice soğuttuktan sonra servis ediniz.