



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAHRA HURMASI

1 paket margarin
2 adet yumurta
1 su bardağı çekilmiş badem
1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı karbonat
1 fiske tuz
Alabildiği kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
Yarım limon

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Margarin eritilir ve soğutulur. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir. Bütünleşene kadar un eklenerek yoğrulur. Hamur 10 dakika dinlendirilir. Ceviz kadar parçalar alınır. Avuç ortasında ufak yuvarlak olacak biçimde açılır. Sonra boş poğaçaya gibi ikiye katlanır. Fırın tepsisine dizilir. 180 derece fırında kızaran kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra üzerine şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servis yapılabilir.