



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞAM DÜRÜMÜ (SURIYE)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Hamuru için;
125 gr tereyağı veya margarin
2 adet yumurta (birinin sarısı üzerine)
Yarım çay bardağı irmik
6 yemek kaşığı pudra şekeri
1 su bardağı ince çekilmiş ceviz
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2,5 su bardağı un
Şerbeti için;
2,5 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su (500 ml)
Birkaç damla limon suyu
Üzeri için;
Yumurta sarısı

Şerbeti için tencereye su ve şekeri alarak karıştıralım ve kaynamaya bırakalım.

15 dakika kadar kaynattıktan sonra limon suyunu ekleyelim ve 3-4 dakika daha kaynatalım. Ardından ocaktan alarak soğumaya bırakalım.

Hamuru için yoğurma kabına tereyağı, yumurta, pudra şekeri, irmik, kabartma tozu, vanilya ve unun bir kısmını alarak yoğurmaya başlayalım. Unu yavaş yavaş ekleyerek yoğurmaya devam edelim.

Hafifçe unladığımız tezgaha hamuru alalım ve şöyle bir toparlayalım. Ardından hamuru 4 eşit parçaya bölelim. Parçalardan birini tekrar toparladıktan sonra avucumuzda ileri geri hareket ettirerek uzun bir rulo haline getirelim.

Diğer parçalara da aynı işlemleri uygulayarak rulo haline getirelim. Rulolarımızın hepsinin aynı kalınlıkta ve aynı boyda olmasına dikkat edelim.

Hepsini birden önce ortadan ikiye sonra birbirine eşit 6 parça olacak şekilde dilimleyelim.

Tatlılarımızın her birini fırın tepsimize aralıklı olarak dizelim. bu ölçülerle 24 adet Şam dürümü elde edebilirsiniz. Üzerlerine ayırdığımız yumurta sarısını bir fırça yardımıyla sürelim.

Tatlımız artık fırına girmeye hazır. Önceden ısıttığımız 180 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirelim.

Sürenin sonunda güzelce kızaran Şam dürümlerini fırından alalım.

Şerbetlemek için uygun bir kaba yerleştirelim.

Soğuk şerbeti ilk sıcaklığı çıkan tatlımızın üzerine gezdirelim. Bu şekilde şerbetini iyice çekinceye kadar tatlımızı dinlendirelim.

Dilerseniz arada tatlıları ters çevirerek her tarafının şerbeti güzelce çekmesini sağlayabilirsiniz.

Birkaç saat şerbet içerisinde dinlendikten sonra Şam dürümü tatlımız artık servise hazır. Üzerine isteğe bağlı olarak toz fıstık serperek servis edebilirsiniz.



© lezzetler.com tarif no:177678 • adı:Şam Dürümü (Suriye) • gönderen:Gül • indirme tarihi:07.04.2025 - 14:50