HURMACIK



2 Adet yumurta
1 Su bardağı yoğurt
Yarım paket eritilmiş margarin
Yarım su bardağı sıvıyağ
Yarım paket kabartma tozu
5 Su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 Su bardağı dövülmüş ceviz
Şerbeti İçin;
4 Su bardağı toz şeker
4 Su bardağı su
Yarım limonun suyu

Önce 4 su bardağı su ve 4 su bardağı şeker kaynatılır, kıvama gelince limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılarak şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır.
Yoğurma kabına 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı, yoğurt, yağ, eritilmiş margarin konur karıştırılır.
Üzerine tuz, kabartma tozu ve yedirerek un konur, özleşene kadar yoğrulur.
Elde edilen hamur 15 – 20 dakika dinlendirildikten sonra, yarım ceviz büyüklüğünde parçalar koparılır.
Parçalar parmak uçlarıyla yuvarlak açılır, ortasına dövülmüş ceviz konur rulo katlanır.
Hafif yağlanmış tepsiye hurmacıklar hazırlayıp dizilir, üzerine ayrılan yumurta sarısı sürülür.
190 derece ısıtılmış fırında 40 dakika pişirilir.
Fırından çıktıktan 5 dakika kadar sonra şerbet gezdirilir.
2 – 3 saat sonra servis yapılır.

Not: Şerbetli tatlıların hamuruna tuz atmanın amacı lezzetini ortaya çıkartmak içindir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 449 | Adı: Hurmacık | İndirme tarihi: 29.03.2024 - 18:02