

Halbur Hurmasi

Malzemeler

2 su bardagi sivi yag
3 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
4 bardak seker
4 bardak su
2-3 damla limon suyu

Yapilisi

2 su bardagi sivi yag; kizartma yapar gibi kizdirilir ve unun uzerine dokulur. Un devamlı karistirilir. Biraz iliklasınca uzerine 3 adet yumurta, 1 paket kabartma tozu, 1 paket vanilye eklenip hamur yogrulur (Hamurun kivamini buldugu rendeye surtulduğunde parçalanmadan sekil almasından anlasilir) Serbeti icin, 4 bardak seker, 4 bardak su ile kaynatilir. Hamurlardan bezeler kopartilir ve rende uzerine surtulerek sekil verilir. Hamurlar böylece katlanır ve uzerlerine rendenin izi cikar. Bol sivi yag kizdirilir ve hazirlanan hamurlar pembelesene kadar kizartilir. İlk sicagi cikan hamurlarin uzerine sicak serbet dokulur.
Halbur Hurmasi servise hazirdir.