

Hurma Tatlısı

Malzemeler

HURMA TATLISI

Malzemeler:

- 1 su bardağı ceviz
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 paket margarin
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Serbeti için;
- 3 bardak şeker
- 4 bardak su
- 1/2 limon

Yapılışı

Yapılışı:

1 paket margarin ve 2 yemek kaşığı tereyağı eritilir. 1 çay bardağı sıvı yağ ve 1 adet yumurta karıştırılıp üzerine eriyen yağlar dokulur. 1 paket kabartma tozu ilave edilir ve aldığı kadar un eklenerek yoğrulur. Dovulmuş cevizler katılıp güzelce özleştirilir. Hamurdan küçük bezeler alınır ve kalbur, süzgeç vb. mutfak gereçlerine bastırılarak şekil verilip fırın tepsisine dizilir. Hurma tatlısı ortalama 180 derecedeki fırında pısırılır. Serbeti için 3 bardak şeker 4 bardak suyla kaynatılır, yarım limonun suyu eklenip ocaktan alınır. Fırından çıkan tatlıların üzerine ilik serbet dokulur. Hurma Tatlısı servise hazırdır.