

Sivas Hurmasi

Malzemeler

Hamuru icin;
aldigi kadar un
1 cay bardagi aycicek yagi
1 yumurta
1 paket margarin
1 corba kasigi yogurt
1 cay bardagi dovulmus ceviz
kabartma tozu
vanilya
Serbeti icin;
2 su bardagi seker
bir parca ekmek kabugu
limon suyu

Yapilisi

Serbeti icin: 2 su bardagi sekere 2 su bardagi su eklenerek kaynamaya birakilir. Kaynadiktan sonra icine bir parca kuru ekmek atilir. Serbetlenmesi beklenen karisima hazir olmaya yakin, birkac damla limon suyu ve yarim cay bardagi su eklenir.

Hamuru icin:1 paket margarin erimeye birakilir. Margarin erimeye yakin, icine 1 corba kasigi tereyagi eklenir, karisim tamamen eriyince, sogumaya birakilir. 1 cay bardagi aycicegi yagi, 1 yumurta, 1 corba kasigi yogurt bir kaseye alinir, sogumaya birakilan yag karisimi kaseye yavas yavas dokulurken, tum karisim bir kasik yardimiyla karistirilir. 1 cay bardagi ceviz dovulerek karisima eklenir. 1 paket vanilya ve kabartma tozu serpildikten sonra aldigi kadar un yavasca dokulerek elle karistirilmaya baslanir. Hamur kulak memesi kivamina gelinceye kadar yogrulur. Hamur kivama gelince koparilan kucuk parcalar elde iri bezeler olusturularak sekle sokulur. Bezeler kalbura yatirilarak girintili cikintili sekillendirilir ve firin tepsisine dizilir. Hurmalar 180 derecelik firinda pembelesinceye kadar pismeye birakilir. Pisen hurmalar sogumaya alinir. Ilik serbet suzulerek bir kasik yardimiyla pismis ve sogutulmus hurmalarin uzerine dagitilir. Tatlimiz servise hazirdir.