



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

HAYRABOLU TATLISI



Yarım kg tuzsuz peynir
3 adet yumurta
Yarım su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un
erbeti için:
3 su bardađı eker
3,5 su bardađı su

- # Karıştırma kabına peynir konur, üzerine yumurtalar kırılır ve iki malzeme parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # İrmik, kabartma tozu ve ele yapışmayan bir hamur olana kadar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan cevizden küçük parçalar alınır, yuvarlanır ve bol yağlanmış fırın tepsisine dizilir.
- # 190 derece önceden ısıtılmış fırına verilir. Kızarana kadar pişirilir. (yaklaşık 25 dakika)
- # Fırından çıkan kurabiyeler soğuması için 15 dakika bekletilir. Sonra arkaları çatalla delinir.
- # Tencereye su ve eker bırakılır, orta ateşe yerleştirilir.
- # Kaynamaya başlayınca delinen kurabiyeler atılır. Dikkatli bir şekilde alt-üst ederek 10 dakika pişirilir.
- # Sonra şerbetiyle birlikte tepsiye tekrar boşaltılır.
- # řerbetini çekince ikram edilebilir.

Not: Hayrabolu tatlısı Tekirdađ'a özgü bir tariftir.