



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

## HURMACIK



2 Adet yumurta  
1 Su bardađı yođurt  
Yarım paket eritilmiř margarin  
Yarım su bardağı sıvıyağ  
Yarım paket kabartma tozu  
5 Su bardađı un  
Yarım ay kaşığı tuz  
1 Su bardađı dövülmüř ceviz  
řerbeti için;  
4 Su bardađı toz řeker  
4 Su bardađı su  
Yarım limonun suyu

- # nce 4 su bardağı su ve 4 su bardağı şeker kaynatılır, kıvama gelince limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılarak şerbet hazırlanır, soğumaya bırakılır.
- # Yođurma kabına 1 tam yumurta, 1 yumurtanın akı, yoğurt, yağ, eritilmiş margarin konur karıştırılır.
- # zerine tuz, kabartma tozu ve yedirerek un konur, özleřene kadar yođrulur.
- # 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.