



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

## HURMA SARMASI



Yarım paket margarin (125 gr.)  
1 ay bardağı ayecek yağı  
1 ay bardađı süt  
1 Adet yumurta  
1 Adet yumurta sarısı  
2 ay bardađı pudra Őekeri  
1 Paket vanilya  
Yarım paket kabartma tozu (5 gr.)  
Alabildiđi kadar un  
Yarım ay kaŐıđı tuz  
İçi İçin;  
25 Adet hurma  
Yarım su bardağı iri dövülmüŐ ceviz  
zeri İçin;  
1 Adet yumurta beyazı  
1,5 çay bardađı hindistancevizi

# Yođurma kabına oda ısısında yumuŐamıŐ margarin, ayecek yağı, süt, 1 adet yumurta, 1 adet yumurtanın sarısı ve pudra Őekeri konur, mikserle ya da el ırpıcısıyla pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpılır.

# zerine, vanilya, kabartma tozu, tuz ve yumuŐađa yakın bir kıvam alana kadar elenmiŐ un eklenir, yoğrulur.

# Hamur, zeri kapalı olarak 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada kurabiyenin içi hazırlanır, hurmalar yıkanır, suyu szldkten sonra çekirdekleri çıkarılır, ince ince kıyılır. zerine iri dövülmüŐ ceviz eklenir karıŐtırılır.

# Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınır, tezgahın üzerinde parmak uçlarıyla çay tabağından kkk açılır. Ortasına hazırlanan hurmalı iten yeteri kadar konur, rulo yaparak sarılır, silindirin baŐı ve sonu bastırılarak düzeltilir.

# Hazırlanan sarma önce yumurta akına batırılır, sonra hindistancevizine bulanır, bu Őekilde yaklaşık 40 – 45 adet kurabiye hazırlanır.

# Yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler az aralıklarla dizilir. Önceden bir hayli kızdırılmıŐ 200 derece fırında açık pembe renkte piŐirilir.

**Not:** Hamur yapısı gereği açılırken çatlayabilir.