



Hurmalı Tatlı (Güneydoğu)



Süre: 40-45 Dakika dk

Tarif:

>> **Hazırlık Süresi:** 20 Dakika

>> **Piştirme Süresi:** 20-25 Dakika

>> **Kaç Kişilik:** 6-8 Kişilik

Malzemeler:

☐ Hamuru için:

- 2 su bardağı un
- 125 gr tereyağı (eritilmiş)
- 1 çay bardağı sıvı yağ
- 1 yemek kaşığı yoğurt
- 1 yemek kaşığı toz şeker
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı vanilin
- 1 çay kaşığı karbonat

☐ İç Harcı için:

- 1 su bardağı hurma püresi (çekirdekleri çıkarılıp ezilmiş)
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz içi
- 1 tatlı kaşığı tarçın

☐ Üzeri için:

- Pudra şekeri

Yapılışı:

1. Hamurun Hazırlanması:

- Unu geniş bir kaba alın, içine eritilmiş tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, şeker, tarçın, vanilin ve karbonatı ekleyerek yoğurun.
- Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.

2. İç Harcın Hazırlanması:

- Çekirdekleri çıkarılmış hurmaları ezerek püre haline getirin.
- İçine dövülmüş ceviz ve tarçın ekleyip karıştırın.

3. Tatlıların Şekillendirilmesi:

- Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avuç içinde açın.
- Ortasına hazırladığınız hurmalı harçtan koyun ve hamuru kapatarak yuvarlak veya oval şekil verin.
- Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

4. Pişirme:

- Önceden ısıtılmış **180°C fırında 20-25 dakika** üzeri hafif kızarana kadar pişirin.

5. Servis:

- Fırından çıkan hurmalı tatlıların üzerine pudra şekeri serpererek servis edin.

>> **İpucu: Tatlıya farklı bir aroma katmak için hamura 1 çay kaşığı mahlep ekleyebilirsiniz!**

Kiraz'ın
Mutfağı