



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HURMALI TATLI

<https://www.elele.com.tr>

2 su bardağı irmik
4 su bardağı un
1 portakalın rendelenmiş kabuğu
Yarım çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
İç harcı için:
300 gr hurma
40 adet tuzsuz, kabuğu soyulmuş badem
Yarım çay bardağı su
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Yarım çay bardağı su ile bir tencereye alıp 5 dakika pişirin. Bademleri ekleyip karıştırın. Birkaç dakika sonra ocaktan alıp soğumaya bırakın. Şerbet için, şeker ve suyu bir tencereye alıp kaynayınca kadar karıştırın. Şurubun koyulaşması için 10 dakika kısık ateşte kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Portakal suyu, portakal kabuğu, sıvıyağ, yoğurt, vanilya ve kabartma tozunu derin bir kaba alıp karıştırın. Önce irmik, sonra unu ilave edip pürüzsüz bir hamur yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp merdaneyle 2 mm kalınlığında inceltin. Bir su bardağı ağzı ile yuvarlak parçalar kesin. Her parçanın içine birer badem yerleştirin. Hamurları kapatıp fırın tepsisine dizin. 180 dereceye ayarlı fırında 20-25 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğuk şerbeti dökün. 1 saat bekletin. Soğuk servis yapın.

