



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

HURMA TATLISI

1/2 kg margarin
2 adet yumurta
1 yemek kaşığı yoğurt
2 çay kaşığı karbonat
yanm limonun suyu
800 gr un
Şurup malzemesi :
6 su bardağı şeker
4.5 su bardağı su

Margarini eritip, çırpın. Bir yumurta sansını yağa katın. Yoğurt, karbonat ve limon suyunu ilave ettikten sonra un koyup, hamur haline getirin. Ceviz büyüklüğündeki oval parçaları tepsiye dizip üzerlerine çatalla bastırıp şekil verin. Orta hararettteki fırında hafif pembeleşinceye dek pişirin. Hazırladığınız ılık şurubu üzerine dökün.

[ML® Hurmacık için tıklayın](#)