



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

150 gr. margarin
1 ay kaşığı karbonat
3'er su bardaęı un ve řeker
Su
Yarım limonun suyu
1/4 limon suyu

Eritilmiş yağ, un, karbonat ve 1 fincan suyu yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Hamurdan yassı köfteler yapıp yağlanmış bir fırın tepsisine dizin ve ortadereceli fırında altın sarısı renk alana dek pişirin. 3,5 bardak suyla şekeri kaynatın. Kaynayınca üzerine limonu sıkıp, şerbeti tatlının üzerine dökün Tatlı şerbeti iyice emdikten sonra servis yapın.