



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI

1 su bardağı süt
2 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
15 adet ceviz
Şerbeti:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Bir kaba, süt, sıvı yağ, bir kaşık yoğurt, kabartma tozu koyup karıştırın. Aldığı kadar unla yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle oval hale getirip rendenin üstüne bastırınız. Çeyrek ceviz koyup dikkatli şekilde hamuru rulo yapıp rendenin üstünden kaldırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Isıtılmış fırına veriniz. Şerbeti soğuk, hurma tatlısı ise sıcakken haşlayın.