



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA TATLISI

1 kg. un  
2 kařık kabartma tozu  
Yarım kg. yağ  
300 gr. Pudra řekeri  
4 yumurta  
200 gr. Badem  
1/2 limon

Bir kaptta 1 kilo unu, 2 çay kaşığı hamur kabartma tozu, yanm kilo yağla yumuşayıncaya kadar yoğurun. 300 gram kadar pudra şekeri katıp krem haline getirin. Birer birer kaştırarak 4 yumurta, 200 gram kadar çekilmiş badem, biraz tuz katıp yoğurun. Elde edilen hamurdan irice parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın, bastınn, ikiye katlayın. Yağlanmış tepsiye dizip fınna verin. Öteyandan, bir kilo toz şekerini yanm kilo suda eritip koyulaşıncaya kadar kaynatın. Yanm limon sıkın. Sonra bu şerbeti fından çıkan tatlının üzerine dökün.