



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KREMA DOLGULU HURMA VE KAYISI DOLMASI

- 2 yemek kaşığı margarin
- 2 çay bardağı toz şeker
- 3 yemek kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 500 gr kuru kayısı
- 500 gr hurma
- 1 çay bardağı toz antep fıstığı

3 su bardağı sütün içine toz şekeri, unu ve 2 yemek kaşığı sana margarini karıştırıp ağır ateşte krema yapın. Kayısı ve hurmaları boyuna keserek çekirdeklerini çıkartıyoruz. Soğutulmuş sütlü kremadan içlerine bol miktarda doldurup antepfıstığına bastırıyoruz.

