PADİŞAH TATLISI

Yarım kg. hurma
1 kahve fincanı dövülmüş fındık içi
1 kahve fincanı dövülmüş badem içi
3 kahve fincanı toz şeker
çeyrek limonun suyu
kaymak

Hurmaları bir tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ilave edin, orta ateşte 5-6 dakika pişirip soğumaya bırakın. Fındık badem içi ve toz şekerin yarısını havanda dövün, hurmaların çekirdeklerini çıkarıp içlerine hazırladığınız fındıklı karışımı doldurun ve servis tabağına dizin. Hurmaları pişirdiğiniz suya kalan toz şekeri ve limon suyu ilave edin. Şeker eriyinceye kadar orta ateşte karıştırın, şerbeti 1 taşım kaynattıktan sonra hurmaların üzerine sıcak olarak gezdirin. Soğuyunca taze kaymakla süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:563 • adı:Padişah Tatlısı • gönderen:aysel • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:45