



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ASİDETÜD TEMER

2 kilo çekirdeksiz hurma
1+3/4 litre su
375 gram toz şekeri
1/2 kilo süzme bal
2 gram safran
900 santilitre susam yağı
125 gram çekilmiş ceviz içi
Bir miktar bayat ekmek içi
Badem
Antepfıstığı

2 kilo çekirdeksiz hurmayla 1+1/4 litre suyu bir tencereye koyup hafif ateşte kaynatmalı. Suyunu iyice çekince tencereyi ateşten indirip soğumaya bırakmalı. Sonra üzerine 1/2 litre sıcak su döküp yeniden ısıtmalı ve hurmaları sıcaklığı sıcaklığına elle ezmek suretiyle ince elekten geçirerek bir kalaylı tencereye aktarmalı. Beri yanda toz şekerini, süzme balı, gayet ince çekilmiş ceviz içini, susam yağın bir kaba koymalı ve bu karışımı, hamur haline gelinceye kadar bayat ekmek içiyle yoğurmalı. Sonra bu hamuru, hurma ezmesiyle karıştırıp hafif ateşte iyice pişirmeli. Kayık tabağı biçimindeki bir servis tabağına boşaltmalı. Üzerini kabuğu soyulmuş badem ve uzunlamasına ikiye bölünmüş tuzsuz antepfıstığıyla süsleyip servis yapmalı.