



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ HURMA HOŞAFI

20-25 adet kuru hurma
Yarım su bardağı iç badem
1 çay bardağı toz şeker
5 su bardağı su

Öncelikle bademler kaynayan suya atılır, çıkarılır, ince kabuğu çekerek çıkarılır. Boyuna ikiye kesilir. Tencereye su ve şeker konur, kaynamaya bırakılır. Hurmaların çekirdekleri çıkarılır, 4 parçaya kesilir ve kaynamakta olan şekerli suya atılır. Yaklaşık 20 dakika kaynatılır. Ateşten almadan hemen önce bademler atılır. Soğuk servis yapılır.