



BADEMLİ HURMA

10 adet
10 adet büyük boy sert hurma
100 gram kabuksuz badem
Yeteri kadar kaynar su
2 çorba kaşığı toz şeker
Üzerine:
Kaymak

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve derin bir kaba dizin. Üzerini geçecek kadar kaynar su dökün ve 10-15 dakika bekletin. Hurmaları sudan çıkarın ve içlerine badem koyun. Daha sonra ısıya dayanıklı bir kaba dizin ve ıslattığınız sudan 1 su bardağını üzerine gezdirin. Toz şeker serpin ve önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15 dakika pişirin. Soğuduktan sonra kaymakla servis yapın.

