



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ HURMA TATLISI

1 kilo un
yarım kilo tereyağı
5,5 hakve fincanı pudra şekeri
4 yumurta
2 su bardağı çekilmiş badem
tuz
3 bardak şeker
un
3 bardak su

Unu tereyağıyla yoğurun, sonra pudra şekerini katın, daha sonra yumurtaları, çekilmiş bademi ve tuzu ekleyin, yoğurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, yarım santim kalınlığında yassılın, kalbur üzerinde bastırarak ikiye katlayın. Fırında pişirin, 3 bardak şekeri, 3 bardak suyla kaynatarak, yaptığınız ve soğuttuğunuz şuruba atın.

Afiyet Olsun :)