



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ HURMA TATLISI

2 su bardağı süt
100 gr margarin
2 su bardağı un
1/2 çay kaşığı tuz
125 gr tuzsuz badem
4 tane yumurta
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Kızartmak için;
3 su bardağı sıvı yağ

Şerbeti için; toz şeker ve suyu bir tencerede yirmi dakika kaynatın içine limon suyu koyup kaynatın, soğumaya bırakın.

Bir tencerede sütü kaynatın içine önce yağı sonra tuz ve elenmiş unu katıp karıştırın.

10 dakika pişirip ateşten alın bademleri kabuklarını çıkartıp biraz fırında bekletin bademleri robot ile çekin. Ilık hale gelen hamura karıştırın yumurtaları teker teker kırıp iyice yoğurun hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp kabur veya çatal üzerine sarın hurma şeklini verin, ılık yağa atın yağın ısısını yavaş yavaş yükselterek pembeleşinceye kadar kızartın şerbeti hazırlayın soğuk şerbeti içine atıp beş dakika sonra çıkarın servis yapın.