



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BASİT HURMA TATLISI

MALZEMESİ

- 2 Su bardağı erimiş yağ
- 1 Su bardağı su
- 1 Çay kaşığı karbonat
- 1 Su bardağı çekilmiş ceviz

Biraz tarçın

Aldığı kadar un

ŞURUBU

- 4 Su bardağı şeker
- 4 Su bardağı su
- 1/4 Limon suyu

YAPILIŞI

- 1 Yağ su ve karbonatı karıştırınız.
- 2 Aldığı kadar unla yumuşak bir hamur yapınız.
- 3 Ceviz kadar parçalar kopartarak kevgir üzerine bastırarak kabuk gibi yuvarlayınız.
- 4 Arasına ceviz tarçın karışımı koyarak rulo yapınız.
- 5 Açık kısmı yana gelecek şekilde aralıklı olarak yağlanmış tepsiye diziniz.
- 6 Orta ısıdaki fırında pişiriniz.
- 7 Fırından çıkınca hazırlanan şurubu ılık olarak üstlerine dökünüz.
- 8 Tatlı soğuduktan sonra servis tabağına alarak servis yapınız.

ŞURUBUN HAZIRLIĞI

- 1 4 su bardağı şeker 4 su bardağı su ile 15-20 dakika kaynatınız.
- 2 1/2 limon suyu ilave ediniz bir taşım daha kaynatarak ateşten indiriniz.