



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ TRABZON

<https://www.elele.com.tr>

- 1 kg Trabzon hurması
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 3 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1.5 yemek kaşığı su
- 1 su bardağı fındık
- 2 paket kakaolu bisküvi
- Sosu için:
 - 1.5 su bardağı süt
 - 2 yemek kaşığı kakao
 - 1 çay bardağı toz şeker

Kabuklarını soyup iri doğradığınız hurmaları blenderdan geçirip püre haline getirin. Bir sos tenceresine alın. Toz şeker ve vanilyayı ekleyin. Karıştırarak pişirin. Nişastayı küçük bir kaseye alın. üzerine su ekleyip karıştırın ve kaynayan hurmalara ilave edin. Sosu için süt, kakao ve şekeri bir sos tenceresine alın ve karıştırarak kaynatın. Göz göz olmaya başlayınca ocaktan alın. Cam bir fırın kabına bir sıra kakaolu bisküvi dizin. üzerine hurmalı kremadan döküp iri çekilmiş fındık serpin. üzerine tekrar bir sıra bisküvi serip aynı işlemi tekrarlayın. Tatlınız en üstünde fındık olacak şekilde üç kat olana kadar aynı işlemi tekrarlayın. Hazırladığınız kakaolu sosu üzerine gezdirip buzdolabında bir gece dinlendirin. Soğuk servis yapın.

