



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇAKMA HURMA

1 kg lor
2 adet yumurta
Yarım su bardağı süt
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 paket tereyağı (250 gr)
Şerbet için:
2 su bardağı şeker
2,5 su bardağı su
1 parça limon tuzu

Hamur malzemesi bir araya getirilir ve toparlanana kadar yoğrulur. Yarım yumurta kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra iki avuç arasında biraz yassılaştırarak hurma şekli verilir. Tepsiye dizilir. Üzerlerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 189 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.