



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CENNET HURMALI KEŞKÜL

<http://www.hurriyet.com.tr>

1 litre süt  
1 adet krema  
1 su bardağı şeker  
2 yumurta sarısı  
3 yemek kaşığı badem unu  
2 yemek kaşığı nişasta  
Üzeri için:  
3 adet hurma  
Yarım limon suyu  
3 yemek kaşığı şeker  
Yarım çay bardağı su

Derince bir tencereyi ocağın üzerine alın. Süt, krema, şeker, yumurta, nişasta ve badem unu ekleyerek kısık ateşte pişirin.

Muhallebi kıvamına geldiğinde servis edeceğiniz bardakların yarısına kadar eşit şekilde doldurup soğumasını bekleyin.

Hurmaları soyun ve pürüzsüz bir kıvam alana kadar rondoda çekin.

Diğer yanda tencereye şeker, su, limon ve hurmaları alarak koyu bir kıvam alıncaya kadar pişirin. Son olarak bardaktaki muhallebilerin üzerine eşit şekilde paylaşın.

Daha sonra buzdolabında bekletip üzerini dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

