



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CENNET HURMASI TATLISI

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

4 adet olgun cennet hurması  
1 su bardağı süt  
1 paket vanilin  
2 yemek kaşığı bal veya 1 yemek kaşığı toz şeker  
1 çay kaşığı tarçın (isteğe bağlı)  
Üzeri için dövülmüş ceviz veya badem

Cennet hurmalarını yıkayıp kabuklarını soyun ve çekirdeklerini çıkarın.  
Soyulmuş hurmaları blender ile püre haline getirin.  
Pürenin üzerine süt, vanilin ve bal (veya şeker) ekleyin. İsteğe bağlı olarak tarçın da ekleyip karışımı iyice çırpın.  
Karışımı kaselere paylaşın. Üzerini ceviz veya bademle süsleyerek buzdolabında 1-2 saat dinlendirin.  
Soğuk olarak servis edin ve doğal tatlılığın tadını çıkarın.

Not: Tatlıyı hindistancevizi rendesi veya kuru üzümle süsleyerek sunabilirsiniz. Hafif, sağlıklı ve kolayca hazırlanan cennet hurması tatlısı, her mevsim keyifle tüketilebilecek bir lezzet!

