



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ HURMA TATLISI

4 bardak un
1 bardak irmik
300 gram margarin
7 adet yumurta
2 çay kaşığı karbonat
250 gram ceviz içi
1 bardak şeker
1 çay kaşığı tuz

Malzemelerin hepsini karıştırın ve yumuşak bir hamur yapın. Hamuru şekillendirdikten sonra tepsiye dizin. Üstlerine yumurta sarısı sürün ve yanan fırına verin. Üzerleri kızarmaya başlayınca çıkartın ve hazırladığınız şerbeti tatlının üzerine dökün. Ağızını kapatın. 30 dakika sonra açın ve soğutup servis yapın.