



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ HURMA TATLISI

2 su bardağı hurma
1,5 su bardağı ceviz
1 su bardağı file badem
4 yemek kaşığı kakao
1 çay kaşığı Türk kahvesi

Hurmaları sıcak suya koyup yumuşamalarını bekleyin.

Bademleri ve cevizleri yağı çıkana kadar mutfak robotundan geçirin ve kenara alın.

Hurmaları süzüp çekirdeklerini çıkardıktan sonra robota alın. Suyu daha sonra kullanmak için kenara alın.

Kahve ve kakaoyu da ilave edip malzemeyi yeniden bottan geçirin.

Hurma karışımını badem ve cevizle ekleyin ve güzelce harmanlayın.

Eğer kıvamı çok kuru olursa içine hurmaları yumuşattığınız sudan biraz ilave edebilirsiniz.

Tüm malzemeyi pişirme kağıdı serilmiş fırın kabına düzgün bir biçimde yayın.

Üzerine de ceviz parçaları ekleyin.

Tatlıyı buzdolabında 2 saat dinlendirdikten sonra dilimleyip servis edin.

