



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI HURMA TATLISI

<https://migros.com.tr>

6 adet baklava yufkası
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket bitter çikolata
1/2 su bardağı badem
10 adet hurma
1 çay bardağı pudra şekeri
2 yemek kaşığı gül suyu
1/2 tatlı kaşığı tarçın

1. Şekeri ve tarçını karıştırın ve kenara alın.
2. İnce doğranmış hurmaları bademlerle karıştırarak ayırın.
3. Çikolatayı tereyağı ile birlikte benmari usulü eritin.
4. Malzemeleri birbirine iyice yedirin.
5. Şekerli tarçınli karışımı, hurmalı bademli karışıma ilave edin. İyice karıştırın.
6. Bir yufkayı sererek üzerine hafif erimiş tereyağı sürün.
7. İkinci yufkayı üzerine koyarak tekrar yağlayın.
8. Çikolatalı karışımı üçe bölerek bir bölümünü bu yufkaların uzun tarafına yayın ve rulo şeklinde sarın.
9. Döndürerek tepsiye yerleştirin. Geriye kalan 4 yufka ile de aynı işlemi iki kez yapın.
10. Tepsiye yerleştirdiğiniz tatlının üzerine de tereyağ sürerek 30-35 dakika orta ateşte fırınlayın.