



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

2 adet Yumuşak Avakado
10 adet Yumuşak Kuru Hurma
Toz Tarçın
Kakao (Sütsüz)
Agave

Kuru hurmaları akşamdan suya koyun. Sabah çekirdeklerini çıkardığınız hurmaları, kabuğunu soyup çekirdeğinden ayırdığınız avakadolar ile mikserde koyun.

Akşam hurmaların beklediği sudan bir çay bardağını da ekleyip hepsini birlikte miks edin.

Sonra bir çay kaşığı tarçını, 2 çorba kaşığı kakaoyu ve 2 çorba kaşığı agaveyi ekleyip tekrar mikserden geçirin. Güzel bir dondurma/puding kasesinde soğutup, üstüne kıyılmış bitter çikolata, öğütülmüş hindistan cevizi veya kıyılmış çiğ fındık/ceviz serpip, sevgiyle ile ikram edin.

