



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

250 gr eritilmiş tereyağı
3-4 su bardağı un
1 paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu
1 çorba kaşığı yoğurt
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı toz şeker
1 yumurta
Tuz
Hurma (çekirdekleri çıkarılmış)
1 kg toz şeker
1 lt su
¼ limon suyu

Hurma hariç bütün malzeme bir kaba alınır ve yoğrulur.
Bütün malzeme birbirine karışır karışmaz yoğurma işlemi bitirilir.
Hamurlar cevizden biraz daha büyük yuvarlanıp bir kalbur, rende yada süzgecin üzerinde içine hurma yerleştirilerek şekil verilir. Sonra tepsiye alınır.
170 C° de önceden ısıtılmış fırında 25-30 dakika pişirilir.
Tepsi fırındayken su, şeker ve limon suyu bir tencereye koyulur ve orta ateşte 10 dakika kaynatılır.
Fırından çıkan tatlıya sıcak sıcak dökülür. Tepsi sallanarak şerbetin eşit dağılması sağlanır.
Soğuduktan sonra bir tabağa alınıp üzerine toz badem ve toz fıstıkla servis edilir.

