



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## HURMA TATLISI

1 paket margarin (eritip kullanıyoruz)  
1 ay bardağı sıvıyağ  
1 tane yumurta  
1 yemek kaşığı yoğurt  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 yemek kaşığı sirke  
Aldığı kadar un  
1 su bardađı ceviz  
Şerbeti için:  
2.5 su bardağı şeker  
2 su bardađı su  
Limon

Su ve şekerini bir tencereye koyarak kaynatıyoruz. Kaynamaya başlayan şerbetin içine 3 4 damla limon sıkıp 15 dk kadar kaynatıp soğumaya bırakıyoruz.

Margarini önceden eritip soğumasını bekliyoruz. Sođuyan margarinin içine tüm malzemeleri karıştırıp çok sert olmayacak bir hamur yoğuruyoruz.

Ben cevizi hamurun içine kattım. Şeklini verdikten sonra ortasına koymadım sizde nasıl isterseniz o şekilde yapabilirsiniz.

Ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlıyoruz. Kalburun yada renderin üzerinde şeklini verdiğimiz hamurları 200 derece fırında üzeri kızarana kadar pişiriyoruz.

Fırından çıkarıp ilk sıcaklığı çıkınca şerbetini döküyoruz. Tatlı ılık şerbet soğuk olacak.

