



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMA TATLISI

- 4 Su bardađı un
- 10 orba kaşığı tereyağı
- 1 Su bardađı pudra řekeri
- 4 Yumurta
- 1 Su bardađı çekilmiř badem
- 1 ay kaşığı tuz
- řurubu için :
- 4 Su bardađı toz řeker
- 3 Su bardađı su
- 1 orba kaşığı limon suyu

Unu tereyağıyla yoğurun, sonra pudra şekeri, yumurta, çekilmiş badem, tuz katıp iyice yoğurun. Bu hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yassıltın. Sonra kalınca bir eleğin üstünde bastırarak ikiye katlayın. Fırında pişirdikten sonra sıcak sıcak, önceden hazırlanıp soğutulmuş şerbete atın.