



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

250 gram tereyağı ve margarin karışımı
Yarım su bardağı ayçiçeği yağı
Yarım kilo yođurt
2 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Yeteri kadar un
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker ve su
2 dilim limon

Tereyağı ve margarini eritip ayçiçeği yağı ile karıştırın.

Yođurt, yumurta ve kabartma tozunu katıp karıştırın. Kulak memesi yumuşaklığına gelene kadar un azar azar un ekleyin.

Hamurdan mandalina büyüklüğünde bezeler koparıp, kalburda yuvarlayarak şekil verin.

Tepsiye dizip, kızarana kadar önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin.

Şerbet için toz şeker ve suyu kaynatın.

Limon suyu ekleyip ocaktan alın.

Ilık tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin.

Şerbeti çekince servis yapın.

