



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

150 gr. margarin
1 ay kaşığı karbonat
3'er su bardađı un ve Őeker
Su
Yarım limonun suyu
1/4 limon suyu

EritilmiŐ yağ, un, karbonat ve 1 fincan suyu yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur yapın. Hamurdan yassı köfteler yapıp yağlanmış bir fırın tepsisine dizin ve ortadereceli fırında altın sarısı renk alana dek piŐirin. 3,5 bardak suyla Őekerini kaynatın. Kaynayınca üzerine limonu sıkıp, Őerbeti tatlının üzerine dökün Tatlı Őerbeti iyice emdikten sonra servis yapın.