



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

1 su bardağı tuzsuz tereyağı
5 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 su bardađı küllü su
Kızartmak için sıvı yağ
Un
Şurubu:
4 su bardağı şeker
4 su bardađı su
3-4 damla limon

Tereyağı eritip, un, yumurtalar, şeker, küllü su ve bir tutam tuz ile iyice yoğurun. Hamurun üzerini nemli bir bezle örtüp 10-15 dakika dinlendirin. Hamurdan küçük küçük parçalar alıp, rendede şekil verin. Kızgın yağda kızartıp, soğutulmuş şurubun içine atın. Şurubu çekince servis yapabilirsiniz.