



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA TATLISI

1 su bardağı sıvı yağ  
4 kaşık yoğurt  
1 yumurta  
2 kaşık sirke  
1 limon suyu  
150 gr tereyağı  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
Aldığı kadar un  
1 fincan pudra şekeri  
Şerbeti:  
4 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
İçi için:  
Bir miktar ceviz

Bir kap içine sıvı yağ, eritilmiş tereyağı, yumurta, şeker, sirke, limon suyu, vanilya karıştırın. Yoğurdun içine konmuş kabartma tozunu da ilave edin. Aldığı kadar un koyup yoğurun. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediniz.

Ceviz büyüklüğünde pazı alıp rendenin üstüne rulo halinde koyup hafif bastırın. İçine çeyrek ceviz koyup rulo yapın. Tepsiyeye dizin. Isıtılmış fırına verin. Fırından çıkartıp tatlılar ılıkken, ılık şerbeti dökün.