



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

1 su bardađı süt
2 su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
15 adet ceviz
Őerbeti:
4 su bardađı Őeker
4 su bardađı su

Bir kaba, süt, sıvı yağ, bir kaŐık yoğurt, kabartma tozu koyup karıŐtırın. Aldığı kadar unla yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elle oval hale getirip rendenin üstüne bastırınız. Çeyrek ceviz koyup dikkatli Őekilde hamuru rulo yapıp rendenin üstünden kaldırın. Yağlanmış tepsiye dizin. Isıtılmış fırına veriniz. Őerbeti soğuk, hurma tatlısı ise sıcakken haŐlayın.