



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

Malzemeler:

4 su bardağı un
250 gram tereyağı veya margarin
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay kaşığı kabartma tozu
1 fincan süt
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi
Şurup için:
4 su bardağı toz şeker
4,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

Hazırlanışı:

Tavada sıvı yağı kızartıp ateşten indirin. Biraz soğuyunca 1 paket margarin, 1 kaşık kabartma tozu, bir fincan süt ve un ilave ederek hamur haline gelene kadar karıştırın. Bu işlem sonucu elde edilen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. İçlerine ceviz koyun ve poğaçaya şekli verin. Tepsiye dizin. 200 derecede üzerleri kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada suyu şeker ile kaynatın. İçine 1-2 damla limon suyu ekleyerek şerbet hazırlayın. İlinmiş hurma baklavasının üzerine şerbeti ılık olarak dökün. 1 saat bekledikten sonra servise sunun.

Not: Yöresel dilde "Furma Baklavası" denir. Yerken hurma gibi ağızda dağıldığı için Furma Baklavası adını almış.