



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMA TATLISI

Malzeme:

300 ml soda

50 gram Bizim Margarin

2 su bardağı Bizim Mutfak Un

6 adet yumurta

4 çorba kaşığı irmik

1 adet limon

300 gram taze hurma

1 su bardağı hindistancevizi

Kızartmak İçin :

Bizim Ayçiçek Yağı

Şurubu için :

2 kg toz şeker

6 su bardağı su

1 adet limon

İlk olarak şurup için tozşeker, su ve limon suyunu kaynatın. Hurma tatlısı için sodayı derin bir tencereye alıp kaynatın. Margarin, un, irmik, limon kabuğu rendesi ve hurmaları tencereye alıp 15 dakika birlikte pişirin. Diğer tarafta yumurtaları çırpın. Tencereyi ocaktan alıp yumurtaları ekleyin. Yarım saat dinlendirin. Hurmaları tencereden alıp kızgın yağda kızartın. Sıcak tatlıları soğuk şerbete atın. Hurma tatlılarının şerbeti iyice çekmesi için 2 saat şerbete bekletin. Şerbetten alıp hindistancevizine bulayıp servis yapın.