



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA TATLISI

Bir kaptaki 1 kilo unu, 2 çay kaşığı hamur kabartma tozu, yarım kilo margarinle yumuşayınca kadar yoğurun. 300 gram kadar pudra şekeri katıp krem haline getirin. Birer birer karıştırarak 4 yumurta, 200 gram kadar çekilmiş badem, biraz tuz katıp yoğurun. Elde edilen hamurdan irice parçalar koparıp avuç içinde yuvarlayın, bastırın, ikiye katlayın. Yağlanmış tepsiye dizip fırına verin. Öte yandan, bir kilo toz şekerini yarım kilo suda eritip koyulaşınca kadar kaynatın. Yarım limon sıkın. Sonra bu şerbeti fırından çıkan tatlının üzerine dökün.

© lezzetler.com tarif no:58347 • adı:Hurma Tatlısı • gönderen:fazilett • indirme tarihi:28.03.2025 - 21:48