



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI

4 bardak un
1 bardağı su veya maden sodası
1 bardak erimiş tereyağı veya margarin
1 adet yumurta
4 bardak toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Yarım limon

Unu bir kaba koyup, içine yumurtayı, yağı, maden sodasını ve tuzu katıp iyice yoğrulur. Kulak memesi kıvamına gelince, ceviz büyüklüğünde yuvarlak hamur parçaları haline getirilir. Yuvarlak hamur parçalarına pürtüklü bir şekil vermek için, tel süzgecin üzerine konur. Kızgın yağın içine atılır, pembeleşince kevgir kaşıkla alıp çukur bir kaba aktarılır.

Diğer tarafta bir tencereye şeker konur, üzerine örtecek kadar su ve yarım limonun suyu ilave edilir. Kısık ateşte ağıdalı bir sıvı haline gelene kadar pişirilir. Ateşten alınır, içine kızarmış hurmaları atıp 10-15 dakika bekletilir. Servis tabağına alıp servis yapılır.