



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA TATLISI

125 gram margarin
1 çorba kaşığı tereyağı
3 su bardağı un
1 çay kaşığı karbonat
1 kahve fincanı su
Yarım limonun suyu
Şerbet için:
3 su bardağı tozşeker
3,5 su bardağı su
1/4 limonun suyu

Margarin ve tereyağını eritip, içine unu ilave edin. Karbonat, limon suyu ve bir fincan suyu üzerine ekleyin. Daha sonra tüm malzemeyi elinizle veya tahta bir kaşıkla iyice karıştırarak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizle yuvarlayın. Yassı köfte biçimi verip, rendeye bastırın. Yağlanmış bir fırın tepsisine, hazırladığınız tatlıları yan yana dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 45 dakika veya tatlılar altın sarısı renk alana dek pişirin. Bu arada şerbet için su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. İçine limon suyunu ekleyip bir-iki taşım daha kaynatıktan sonra ocaktan alın. Şerbeti tatlının üzerine dökün. Şerbeti iyice çektikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018