



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMA TATLISI

250 gr. oda sıcaklığında sana hamurışı

1 adet yumurta

yarım çay bardağı su

1 ay kaşığı kabartma tozu

1 fiske tuz

Aldığı kadar un

1 ay bardağı kıyılmış ceviz içi

1 ay kaşığı tarçın

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

Öncelikle şerbet malzemelerini kaynatıp, soğumaya bırakın.iç malzeme olarak, kıyılmış ceviz içi ile tarçını karıştıralım. Derin bir kaba yumurta,su,margarin,un,tuz, ve kabartma tozunu iyice kulak memesi yumuşaklığında yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. İşaret parmağı uzunluğunda ama daha kalın olacak şekilde rendenin üzerinde bastırıp, açın. İç malzemesini koyup kapatın. Ek yeri altına gelecek şekilde tepsiye dizin. Tüm hamura aynı işlemi uygulayın. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarıp soğuk şerbeti sıcak tatlıya dökün. Üzerine bir tepsi kapatıp bir gece bekletin ve servis yapın.

---