



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMA TATLISI (SARIKAMIŞ KARS)

Sarıkemiş Belediyesi

Yarım paket margarin (125 gr)  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karbonat veya kabartma tozu  
1 çay fincanı sıvı yağı  
1 adet yumurta  
2-3 yemek kaşığı yoğurt  
3 su bardağı un  
2 yemek kaşığı nişasta  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
Şerbeti İçin:  
3 su bardağı toz şeker  
3,5 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Margarini ve tereyağını tavada eritem ve biraz soğuması için bekleyelim. Üzerine yumurtayı, yoğurdu, unu ve nişastayı ilave edip karıştıralım. Sonra karbonatı, limon suyunu ve sıvı yağı ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Daha sonra cevizi ilave edelim ve yoğuralım. Küçük parçalar koparıp yuvarlayalım ve kalbur veya rendenin üzerinde desenlerini verelim. Önceden ısıtılmış 180° fırında tatlılar pembe renk alana kadar 45 dakika pişirelim. Şerbeti için; tencereye suyu ve toz şekeri koyup kaynatalım. Şerbet kıvam alınca limon suyunu ilave edip soğumaya bırakalım. Tatlının ilk sıcaklığı geçince soğuk şerbeti üzerine dökelim. Tatlımız şerbeti iyice çekince servis yapalım.