



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMA TATLISI (SİVAS)

Yarım paket margarin  
1 çorba kaşığı tereyağı  
1 çay kaşığı karbonat  
1 fincan su,  
3 su bardağı un  
Yarım limon suyu  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
3.5 su bardağı su  
1/4 limon suyu

Orta boy bir tencerede 125 gram margarini ve 1 çorba kaşığı tereyağını eritin, içine unu ilave edin. Karbonat, limon suyu ve 1 fincan suyu ekleyin. Tüm malzemeleri elinizle veya tahta kaşıkla yoğurarak birbirine karıştırın. Malzemeler iyice yumuşayıp, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur haline gelince, içinden kaşıkla ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle yuvarlayın. Yassı köfte biçimi verin. Yağlanmış bir finn tepsisine hazırladığınız tatulan yan yana dizin. Orta dereceli fırında, tatlılar altın şansı renk alana dek 45 dakika pişirin. Bu arada şerbet için gereken su ve şekeri bir tencereye alın. Kaynamaya başladıktan sonra limonu sıkıp, tencereyi ocaktan alın. Şerbeti tatlının üzerine döküp, bir süre bekletin. Tatlı, şerbeti iyice emdikten sonra servis yapın.

