



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA UYUTMASI

20 adet hurma
2 yemek kaşığı buğday nişastası
3,5 su bardağı süt
Ceviz

Hurmaları çekirdeklerini çıkarıp ufak ufak doğrayın.
Nişastayı 1 su bardağı süte güzelce karıştırıp eritin.
Kalan sütü tencerede ısıtıp kaynamadan hemen önce ocaktan alın.
Hurmaları süte ekleyip kapağı kapalı halde 2 saat kadar dinlendirin.
Bu sürenin sonunda bir el blender^[?]ı yardımıyla hurmaları sütün içinde ezin.
İçine nişasta eklediğiniz sütü de tencereye ekleyip kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.
Tatlıyı kaselere bölüştürüp buzdolabında 1 saat kadar soğutun.
Üzerine dövülmüş ceviz serptiğiniz tatlınızı servis edebilirsiniz.

