



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## HURMALI BAHARATLI EKMEK

250 GR HURMA  
100 GR ESMER ŞEKER  
75 GR TEREYAĞI  
150 ML SU  
2 ADET YUMURTA  
150 GR KEPEKLİ UN  
100 GR BEYAZ UN  
1 PAKET KABARTMA TOZU  
50 GR CEVİZ İÇİ  
1 ÇAY KAŞIĞI YENİBAHAR  
1 ÇAY KAŞIĞI ZENCEFİL  
1 ÇAY KAŞIĞI TARÇIN  
1 ÇORBA KAŞIĞI SUSAM

Hurmaların çekirdekleri çıkartılarak 2 ye bölünür.

Hurma, esmer şeker, tereyağı ve su bir kaba alınır. Kaynamaya yakın olana kadar ateşte tutulur.

Sonra soğutulur.

Yumurta mikserle çırpılır. Hürmalı karışım eklenir. Unlar, baharatlar, kabartma tozu ve ceviz eklenir.

Fırın kabına dökülür. Üzerine susam serpilir.

180 derece de ısıtılan fırında pişirilir.