



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI DİLİMLER

125 gr Margarin
Yarım Su bardağı Toz Şeker
1 Adet Yumurta
1 Paket Vanilya
2 su bardağı Un
1 Tatlı kaşığı Kabartma Tozu
2 Yemek Kaşığı Kakao
1 Yemek Kaşığı Esmer Şeker
1 Su Bardağı Hurma

Bütün malzemeleri oda sıcaklığına getirin.

Hurmaların çekirdeklerini ayıklayıp bütün malzemeleri ekleyerek tencerede pişmeye bırakın. Kaynayınca altını kısın ve yaklaşık 30 - 40 dk. iyice yumuşamasını bekleyin. Karışım soğumadan blendırdan geçirerek pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın. Marmelat yoğunluğunda bir harç hazırlayın ve ılımaya bırakın, yağ şeker ve vanilyayı mikserle karıştırın. Yumurtayı ekleyip yağlı karışıma yedirin. Toz malzemeleri eleyerek yumuşak bir kurabiye hamuru kıvamını alana kadar yoğurun.

Hamurun 1/3'ini buzdolabına kaldırın. Kalan hamuru orta boy bir borcam veya tepsinin tabanına yayın. İliyan harcı hamurun her yerine gelecek şekilde yayın. Buzdolabında soğuyan hamuru rendenin iri tarafıyla gelişigüzel bir şekilde hurma püresinin üzerine rendeleyin. 170 derecede üstü pembeleşene kadar pişirin.
