



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI GÜL TATLISI

Malzemeler:

- 1 adet hazır yufka
 - 150 gram ince çekilmiş ceviz içi
 - 1 çay bardağı toz şeker
 - 150 gram hurma
 - 1 adet yumurta
- ### Şurubu için:
- 600 gram toz şeker
 - 600 ml su
 - 1 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Yufkayı tezgahın üzerine açın. Küp şeklinde doğranmış hurmaları, toz ceviz ve toz şeker ile karıştırın. Kaşımı yufkanın üzerine kalem kalınlığında, ince uzun bir şekilde yayın. Parmak şeklinde sanp spiral olacak şekilde dolayın. Üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 160 dereceye ayarlı fırında kızarana kadar pişirin. Şurup için; bir tencerede şeker, su ve limon suyunu kaynayana kadar karıştırın. Kaynar şurubu tatlı fırından çıka çıkmaz üzerine dökün. Soğuyunca servis yapın.
