



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI KOLAY PASTA

Malzeme:

250 gr. hurma
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi
1 bardak portakal kabuğu şekerlemesi
2 adet limon
8 dilim pandispanya
Üstü için:
1,5 su bardağı pudra şekeri
10 adet hurma
1 adet limon

Yapılışı:

Hurmaların çekirdeklerini çıkartıp, ince ince kıyın. Ceviz içini, portakal kabuğu şekerlemesini kıyın. Limon kabuğu rendesini de katıp, güzelce karıştırın. Üzerine 1/2 kaşık limon suyunu ve toz şekerini dökün. Çok kısık ateşte koyulaşınca kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Bir dilim pandispanyanın üzerine hurmalı karışımın 1/7'sini yayın. Üzerine 2. dilim pandispanyayı koyun. Bu şekilde bitirin. Pudra şekerine 1 adet limon suyunu azar azar katın. Üzerini süsleyin. 10'ar adet hurmaları dizin.