



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI KUBBE TATLISI

30 adet yumuşak hurma
1 ay bardağı file antepfıstığı
1 ay kaşığı tarçın
125 gram oda sıcaklığında tereyağı veya margarin
1 ay bardağı sıvıyağ
1 kahve fincanı sirke
1 ay bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Aldığı kadar un
Üzeri için:
2 orba kaşığı file antepfıstığı
şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

şerbet için tozşeker ve suyu 5 dakika kaynatın. Ocaktan almaya yakın limon suyu ilave edin. Daha sonra soğumaya bırakın. File antepfıstığı ile tarçını harmanlayın. Hurmaların çekirdeklerini temizleyip ilerini file antepfıstıklı karışımla doldurun. Ayrı bir yerde tereyağı, sıvıyağ, sirke, yoğurt, yumurta ve kabartma tozunu karıştırın. Azar azar un ekleyip, yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Daha sonra 10 dakika dinlendirin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, avucunuzda yassılaştırın. Ortalarına hurma koyup kapatın ve yeniden yuvarlayın. Fırın tepsisine yerleştirip, 2 çorba kaşığı file antepfıstığı serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kontrol ederek pişirin. Fırından alıp, sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Soğuk olarak servis yapın.