



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HURMALI MEKİK TATLISI

500 gram iri boy hurma  
1 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı tepeleme irmik  
1 çay kaşığı tepeleme tozşeker  
100 gram tuzsuz lor peyniri  
ÜZERİ İÇİN:  
Hindistancevizi ve antepfıstığı

Süt, irmik ve tozşekeri koyulaşana dek pişirin. Ocaktan alıp, 100 gram tuzsuz lor peyniri ekleyin ve karıştırın. Hurmaları ikiye bölüp, çekirdeklerini çıkarın. Sütü harçtan erik büyüklüğünde parçalar koparıp, elinizde mekik şekli verin. Hindistancevizi veya antepfıstığına bulayın. Sütü harç bitene kadar işlemi tekrarlayın. Mekikleri hurmaların ortasına oturtup servis yapın.



Fotoğraf "şahbaz" tarafından gönderildi. 26.10.2015