



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI TATLI

2 su bardağı un
1 su bardağı irmik
½ su bardağı yoğurt
½ çay bardağı sıvı yağ
1 adet vanilya
1 adet kabartma tozu
1 limonun rendesi
10-12 adet hurma
2-3 yemek kaşığı file badem
Şerbeti için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker
½ tatlı kaşığı limon suyu

Hurmaları 10-15 dakika haşlayın, suyunu süzün, ezerek file bademle karıştırın böylelikle tatlının iç malzemesi hazırlanmış olacak.

Unu, irmiği, yoğurdu, sıvıyağı, vanilyayı, kabartma tozunu ve limon kabuğu rendesini çukur bir kaba alıp yoğurun. Elde ettiğiniz hamuru bir merdane yardımıyla 2 mm. kalınlığında açın. Şekilli kalıp veya bir bardağın ağzıyla yuvarlaklar halinde kesin. Ortasına hurmalı karışımdan koyup yarım ay şeklinde kapatın.

Tatlıları yağlanmış fırın tepsisine dizip üzerleri kızarana kadar pişirin.

Bu arada şerbeti hazırlamak için suyu ve şekeri bir tencereye koyup kaynatın. Ocağı söndürmeden önce limon suyunu katın.

Sıcak tatlıların üzerine sıcak şerbeti dökün. Tatlılar şerbeti emdikten sonra dilerseniz ılık olarak dilerseniz soğuk olarak servis edin.

