



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI TATLI

Hamur için:

1 su bardağı irmik
1/2 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı yoğurt
1 paket vanilya
1 paket karbonat
2 su bardağı un

İçi için:

10-12 adet hurma
1 çay bardağı su
1/2 su bardağı çekilmiş ceviz ya da badem içi

Şurup için:

3 su bardağı su
2.5 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı limon suyu

İşe şerbeti hazırlamakla başlıyoruz. Şeker ve su kaynamaya başlayınca beş dakika daha ocakta tutuyoruz. Ocaktan almaya yakın limon suyunu ilave edip soğumaya bırakıyoruz. Daha sonra içini hazırlıyoruz. Hurmaları tavla zarı büyüklüğünde doğruyoruz. Küçük bir tavaya koyup bir çay bardağı su ilave edip kısık ateşte karıştırarak hurmalar suyunu çekene kadar pişiriyoruz. En son ceviz ya da badem içini ilave edip altını kapatıyoruz, soğumaya bırakıyoruz. Hamur için; irmiği derin bir kaba koyuyoruz. Üzerine yağ ve yoğurdu döküp 5 dakika bekletiyoruz. Sonra vanilya, karbonat ve unu ekliyoruz. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avucumuzda açıyoruz. Ortasına hurmadan koyup kapatıyoruz. Tepsiye dizip 180 derecede 30 dakika pişiriyoruz. Fırından çıktıktan sonra 5 dakika bekliyoruz. Tatlıları derin bir kaba koyuyoruz, üzerine soğuk şerbeti döküyoruz.

