



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## HURMALI TATLI

Yarım kg Bağdat hurması  
1 su bardağı toz şeker  
1 tatlı kaşığı tarçın  
1 çay bardağı dövülmüş ceviz  
Yarım çay bardağı dövülmüş fındık  
Üzeri için: Yarım poşet krem şanti  
1 çay bardağı süt

Hurmalar tencereye yerleştirilir. Üzerine 2 su bardağı su konur yumuşayana kadar haşlanır. Süzgece çıkarılır. Tencerede kalan suya yarım su bardağı şeker eklenir kaynamaya bırakılır. Bu arada hurmaların çekirdekleri çıkarılır. Yarım bardak şeker, tarçın, fındık ve ceviz karıştırılır. Karışım hurmaların içine doldurulur, servis tabağına dizilir. Üzerine hazırlanan şerbet gezdirilir. Daha sonra soğuk süt ve toz krem şanti çırpılır, krema pompasına doldurulur. Hurma tatlılarının üzerine şekilli sıkılır.

[ML® Hürmalı Muska için tıklayın](#)