



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMALI TURTA

Malzemeler:

6 adet milföy hamuru
250 gram hurma
1 çay bardağı ceviz
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı tereyağı
3 yemek kaşığı toz şeker
1 kahve fincanı su

Hazırlanışı:

Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp ikiye bölün. Tavada toz şekerle tereyağını biraz karamelleştirin. Hurmaları katıp, bir kahve fincanı su ilave edip, yumuşayınca kadar pişirin. Üzerine tarçın serpin. Turta kalıplarını yağlayıp milföy hamurlarını yerleştirin. 180 derecede ısıtılmış fırında 15 dakika pişirip çıkarın. İçlerine hurmalı harçtan doldurup, üzerlerine kıyılmış ceviz serpip, tekrar fırında 5 dakika boyunca pişirip çıkarın. Soğuk veya sıcak isteğe göre servise hazırlayın.