



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI VE İNCİRLİ PRATİK TATLI

15 adet kuru hurma
2 yemek kaşığı Pakmaya Kakao
5 adet kuru incir
150 gr ceviz içi
1 çay kaşığı tarçın
1 yemek kaşığı Pakmaya Bitter Parça Çikolata
2-3 yemek kaşığı su
Sosu için:
1 paket Pakmaya İncirli Puding
2 su bardağı süt
Üzeri için:
1 su bardağı Pakmaya Kakao

Çekirdeklerini çıkarttığınız hurmaları küp küp doğrayıp mutfak robotuna aktarın. Kakaoyu, küp doğranmış kuru inciri, ceviz içini, tarçını ilave edin. Kontrollü olarak suyu ekleyin. Hamurdan istediğiniz büyüklükte parçalar koparın. Her parçayı kakaoya bulayın. Üzeri için pudingi sütle birlikte yoğun bir kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alın. Çırparak soğutun. Karışımı sıkma torbasına aktarın. Tatlıyı servis tabağına alın. Tatlının üzerine sıkın, hemen servis yapın. İsteğe göre taze incirle birlikte servis yapabilirsiniz.

