



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU HURMA TOPLARI

<https://www.sabah.com.tr>

300 gram tatlı lor
5 adet hurma
3-4 adet kuru kayısı
1 su bardağı iri kıyılmış ceviz
2 çorba kaşığı toz antepfıstığı
3 çorba kaşığı kakao

Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp sıcak suda 10 dakika bekletin ve yumuşamalarını sağlayın. Ardından küçük küp şeklinde doğrayıp lor ve cevizle karıştırın. Karışımından ceviz büyüklüğünde parçalar alıp top haline getirin. Hazırladığınız lorlu hurma toplarını 3 parçaya ayırın. Bir bölümünü antepfıstığına, bir bölümünü kakaoya bulayın. Bir bölümünü ise sade bırakın. Kuru kayısıları enine olacak şekilde ikiye bölün. Sade hurma toplarını kuru kayısıların üzerine koyup servis tabağına alın. Antepfıstığı ve kakaoya buladığınız lorlu hurma topları ile birlikte servis yapın.

