



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEVLEVİ TATLISI (GELİBOLU)

- 1/2 kg hurma
- 1 kahve fincanı kuru üzüm
- 1 kahve fincanı ceviz
- 2 çorba kaşığı tahin
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 çay kaşığı dövülmüş karanfil
- 1 çay bardağı beyaz haşhaş tohumu

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Hurma, üzüm ve cevizi robotta iyice parçalayın. Karışıma tahin, tarçın ve karanfili ilave ederek iyice karıştırın ve elinizle cevizden biraz daha küçük olacak şekilde yuvarlayın. Yuvarladığınız tatlıyı haşhaş tohumuna bulayarak servis yapın.