



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ TRABZON HURMASI

5 adet Trabzon hurması
2 çorba kaşığı bal
2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı şeker
2 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın

Trabzon hurmasını alıp yıkayın ve içini oyup bir kabın içine aktarın. İçi iyice ezip tarçın ve balla karıştırın. Bu arada muhallebiyi hazırlamak için süt, un ve şekeri ocak üzerinde tencerede kaynatın ocaktan alıp içine vanilya ekleyip soğumaya bırakın. İçleri boşaltılmış hurmaların içlerine paylaştırın. Üzerini de ballı hurma içiyle süsleyin. Nar tanelerini üzerine ekleyip ikram edin.