



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PADIŞAH TATLISI

1 kg hurma
2 kahve fincanı dövülmüş fındık içi
2 kahve fincanı dövülmüş badem içi
2 kahve fincanı dövülmüş ceviz içi
150 gr şeker
çeyrek limonun suyu
süslemek için:
kaymak

Hurmalar, üzerini örtecek kadar su ile birlikte, orta ateşte 5-6 dakika pişirilip soğumaya bırakılır. Fındık, badem içi, ceviz içi ve toz şekerin yarısı havanda dövülür.

Hurmaların çekirdekleri çıkarılıp içlerine hazırlanan fındıklı cevizli bademli karışım eklenir ve servis tabağına dizilir. Hurmaların pişirildiği suya kalan şeker ve limon suyu eklenerek orta kıvamlı bir şurup kaynatılır.

Hurmaların üzerine sıcak olarak gezdirilir. Soğuyunca taze kaymakla süslenerek servis edilir.

[ML® Padişah Sarması için tıklayın](#)