



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI HURMA TATLISI

Yarım paket margarin
Yarım su bardağı süt
1 paket kabartma tozu
4 bardak un
1 paket vanilya
Şerbeti için:
2 su bardağı su
3 su bardağı şeker
2 damla limon
Üzerine:
Hindistancevizi

Tencerede şeker ve su kaynatılır şerbet hazırlanır. İndirmeye yakın iki damla limon eklenir ve şerbet soğumaya bırakılır.
Tavanın içerisinde margarin eritilir, üzerine süt ilave edilir. 5 dk kadar ocakta tutulur ve hafif koyulaşınca ocaktan alınır. Biraz ılıdıktan sonra un, kabartma tozu ve vanilya eklenir, yoğurulur. Hamurlara çubuk şekli verilir, yanlamasına küçük küçük hurma şeklinde kesilir, çok az yağlanmış fırın tepsisine dizilir. 180 derece de 20 -25 dk kadar pişirilir (üzeri çok az kızaracak).
Fırından çıkan sarı hurma kurabiyeleri biraz ılıyınca (2dk kadar) soğuk şerbet ile birleştirilir şerbeti çekene kadar beklenir. Daha sonra üzerine hindistancevizi serpilerek servis edilir.