



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN HURMA TATLISI

Malzeme:

Yarım kilo çekirdeksiz hurma

2 fincan şeker

1 fincan dövülmüş fındık

1 fincan dövülmüş badem

4-5 damla limon

Yapılışı:

Hurmaları üzerini örtecek kadar su ile pişirin. Hurmalar yumuşayınca ateşi kapatın. Sudan çıkarın. Fındık içi ile toz şekeri havanda dövüp, bademleri katın. İyice yoğurup, macun haline getirin. Bu macunu hurmaların çekirdek yerlerine güzelce doldurun. Bir tepsiye üst üste dizin. Hurmaları kaynattığınız suya 1 fincan şeker ve limon suyunu döküp, tekrar kaynatın. Sıcak sıcak hurmaların üzerine dökün. Soğuyunca servis yapın.