



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN VAHDETTİN TATLISI

Yarım kg hurma
1 kahve fincanı dövülmüş fındık içi
2 kahve fincanı tozşeker
1 kahve fincanı dövülmüş badem içi
Çeyrek limon suyu

Hurmali bir tencereye yerleştirip, üzerini örtecek kadar su ilave edip orta ateşte yumuşayınca kadar kaynatın ve ateşten indirin.

Fındık içi, 1 kahve fincanı toz şeker ve dövülmüş bademi bir havanda macun haline getirin.

Soğuyan hurmaları tencereden alıp çekirdeklerini çıkartın. Hurmaların içine macun haline getirdiğiniz karışımı doldurup servis tabağına yerleştirin.

Hurmaları kaydattığınız suyu tekrar ateşe koyup, 1 kahve fincanı tozşeker ve çeyrek limon suyunu ilave edin.

Karıştırarak şekeri eritin. Şerbeti bir taşım kaynattıktan sonra hurmaların üzerine sıcak olarak gezdirin. 5-10 dakika belettikten sonra kaymakla süsleyip servis yapın.
