



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN VAHİDETTİN TATLISI

1/2 kilo Bağdat hurması
1 kahve fincanı dövülmüş fındık içi
1 kahve fincanı dövülmüş badem içi
2 kahve fincanı toz şekeri
1/4 limon suyu

Bağdat hurmalarını bir kuşaneye koymalı. Üstlerini örtecek kadar su koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Su kaynayıp da hurmalar yumuşayınca kabı ateşten indirmeli. Beri yanda dövülmüş fındık içiyle 1 kahve fincanı toz şekerini bir havana koymalı Dövülmüş bademi de kattıktan sonra karışımı iyice döverek bir macun durumuna getirmeli. Hurmalar soğuyunca bunları tencereden çıkarıp teker teker çekirdeklerini ve düğmelerini çıkarıp atmalı. Sonra zedelenmemiş bu hurmalara macun durumuna getirilmiş badem - fındık - şeker karışımıyla doldurmalı. Ağzına kadar iyice doldurulmuş hurmaları bir servis tabağına düzenli bir biçimde istif etmeli. Hurmaların içinde kaynadığı suyu ateşe oturtmalı. Bir kahve fincanı toz şekeriyle 1/4 limonun suyunu da katmalı ve kararak şekeri eritmeli. Sonra şerbeti bar taşım kaynatmalı ve sıcak sıcak hurmaların üstüne dolaştırarak dökmeli. Beş - on dakika beklettikten sonra sofraya götürüp servis yapmalı.

Not: Bu güzel tatlının üstüne kaymak koyarak da yemek mümkündür.