



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN VAHDETTİN TATLISI

4 kişilik Malzemesi

Yarım kg Bağdat hurması

1 kahve fincanı dövülmüş fındık içi

1 kahve fincanı dövülmüş badem içi

2 kahve fincanı tozşeker

Çeyrek limonun suyu

Taze kaymak

Hurmaları bir tencereye alıp üzerini örtecek kadar su ilave edin. Orta ateşte 5-6 dakika pişirip soğumaya bırakın. Fındık, badem içi ve tozşekerin yarısını havanda dövün. Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp içlerine hazırladığınız fındıklı karışımı doldurun ve servis tabağına dizin.

Hurmaları pişirdiğiniz suya kalan tozşekeri ve limon suyu ilave edin. Şeker eriyinceye kadar orta ateşte karıştırın. Şerbeti bir taşım kaynattıktan sonra hurmaların üzerine sıcak olarak gezdirin. Soğuyunca taze kaymakla süsleyip servis yapın.
