



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TAHİNLİ HURMA TATLISI

MALZEMELER

1/2 KG. HURMA

1 KAHVE FİNCAŒI TAHİN

3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ

1 KASE HİNDİSTANCEVZİ

100 GR. İRİ DÖVÜLMÜŞ CEVİZ VEYA FINDIK

Hurmaların çekirdeklerini çıkaralım. Tavaya sıvı yağı ve tahini alarak 1-2 dk. pişirelim. Hurmaları ilave ederek arada bir karıştırarak 3-5 dk. daha pişirelim. Sonra hurmalı harcı robot yardımıyla püre kıvamına gelene dek inceltelim, İri dövölmüş ceviz içlerini ilave edip karıştıralım. Hurma püresinden ceviz iriliğinde parçalar kopararak hurma şekli verelim ve hindistancevizi içinde yuvarlayarak servis tabağına dizelim.
