



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI HURMALI FINDIK SÜTÜ

<https://www.elele.com.tr>

- 1 kase çiğ fındık
- 1 kase su
- 4 büyük boy hurma
- 1/4 tatlı kaşığı muskat
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Fındıkları bir gece önceden suya koyup 24 saat bekletin ve kabuklarını temizleyin. Hurmaların çekirdeklerini çıkarın. Mutfak robotunda tüm malzemeyi pürüzsüz bir kıvama gelene kadar çekin. Yoğunluğunu istediğiniz kadar su ekleyerek ayarlayabilirsiniz. Tarçınla süsleyerek servis edin.

