



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

YULAFLI HURMA TATLISI

12 adet hurma
1 ay bardađı yulaf
1 ay bardađı süt
1 ay bardađı ceviz içi
1 adet armut
4 adet kuru incir
Tarçın
Karanfil tozu
Hindistancevizi
Mısır gevreği

Hurmaların çekirdeklerini çıkartıp ince ince kıyın. Ceviz ve inciri blender'da kıyın. Yulafın zerine süt koyup yumuşayınca kadar bekletin, cevizli karışıma ekleyin. Kıyılmış hurma ve rendelenmiş armudu, karanfil tozunu, tarçını katıp yoğurun. Harçtan küçük toplar yapıp Hindistan cevizine bulayıp servis yapın.