Lokma De Datte

Hurma Lokması

½ kg. De dattes
1 tasse de café de riz
2 cuillères à café de moût
1 tasse de thé de noix
1 tasse de thé de raisin sec
1 cuillère à thé de cannelle
Pour la surface;
De la Noix de coco

Lavez le riz puis prenez dans une casserole. Rajoutez de l'eau de façon à dépasser d'un cm. Faites bouillir jusqu'à que la forme disparait.
Rajoutez les raisins secs lavés juste avant de retirer du feu. Mélangez.
Coupez les dattes en longueur puis sortes les noyaux pendant que le mélange refroidi.
Rajoutez du moût, de la cannelle et des noix sur le mélange de riz.
Mettez du mélange sur les côtés des dattes. Fermez comme un enroulement.
Après que les lokmas sont préparés, trempez dans la noix de coco puis mettez dans une assiette.

N-B; Cette recette est une recette Ottomane qui se consomme pendant le période du Ramadan.