Sciroppo di Datteri

Hurma Şerbeti

200 gr di datteri
1 bicchierino di zucchero
5 bicchieri d'acqua
1 cucchiaino di cannella

L'acqua si mette nella pentola e si bollisce.
Si aggiungono datteri e si coperta il coperchio. Si cucina finché cambiano le forme.
Si può schiacciare con il cucchiaio.
Dopo si mette lo zucchero e si cucina ancora per 5 minuti.
Si aggiunge la cannella subito prima di levare dal fuoco.
Si schiacciano ancora per unpo I datteri.
La miscelata preparata si fa passre dal filtro.
Dopo aver freddato si aggiunge l'acqua e consuma.

Nota: Sciroppo di datteri èd una bevande praparata nel mese di Ramadan della cucina di Ottomano.