Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

HURMA LOKMASI



Yarım kg hurma
1 kahve fincanı pirinç
2 çorba kaşığı pekmez
1 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı kuru üzüm
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için:
Hindistancevizi

Pirinç yıkanır, küçük bir tencereye aktarılır. Üzerini 1 santim geçecek kadar su eklenir. Şeklini kaybedene kadar haşlanır.
Ateşten almadan önce yıkanmış kuru üzümler katılır, karıştırılır.
Malzemeler soğurken hurmalar bıçakla boyuna kesilir ve çekirdekleri çıkarılır.
Pirinçli karışımın üzerine pekmez, ceviz tarçın ilave edilir.
Hurmaların kenarına yeteri kadar iç konur ve sarılır gibi kapatılır.
Bütün lokmalar hazırlandıktan sonra hindistancevizine bulanır ve servis tabağına dizilir.

Not: Hurma lokması özellikle Ramazan ayında tüketilen bir Osmanlı mutfağı tarifidir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1979 | Adı: Hurma Lokması | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 11:27