



Sciroppe 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 passare dal filtro.
- # Dopo aver freddato si aggiunge l'acqua e consuma.

Nota: Sciroppe di datteri è una bevanda preparata nel mese di Ramadan della cucina di Ottomano.