



## Morso di Datteri

Hurma Lokması



Mezzo kg di datteri  
1 tazzina di caffè riso  
2 cucchiali di marmellata  
1 bicchierino di noce  
1 cucchiaiino di cannella  
Per la sopra;  
Cocco

- # Riso si lava e si prende in una pentola. Alla sopra si mette acqua e si bollisce senza perdersi la forma.
- # Prima di levare dal fuoco si aggiungono le uve lavate. Si miscelano bene.
- # In questo momento i datteri si tavalano e si lavano i semi.
- # Sopra di miscelata di riso si aggiungono marmellata noce e cannella.
- # Nei datteri si mette dalla miscelata preparata e poi si coprono di nuovo.
- # Tutti i pezzi si preparano ugualmente. Poi si muovono dal cocco e si filano nel piatto da servire.

Nota: Questa è una ricetta deriva dalla cucina di Ottomano e in genere si prepara nel mese di Ramadan.