



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

HURMA LOKMASI



Yarım kg hurma
1 kahve fincanı pirinç
2 orba kaşığı pekmez
1 ay bardađı ceviz
1 ay bardađı kuru üzüm
1 ay kaşığı tarçın
zeri için:
Hindistancevizi

Pirinç yıkanır, kck bir tencereye aktarılır. Üzerini 1 santim geçecek kadar su eklenir. Őeklini kaybedene kadar haşlanır.

Ateşten almadan önce yıkanmış kuru zmler katılır, karışırılır.

Malzemeler soğurken hurmalar bıçakla boyuna kesilir ve çekirdekleri çıkarılır.

Pirinçli karışımın üzerine pekmez, ceviz tarçın ilave edilir.

Hurmaların kenarına yeteri kadar i 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.