



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HURMA DOLMASI

12 adet bağdat hurması
1 kase lor peyniri
1 çorba kaşığı toz şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
6 adet ceviz
1 yemek kaşığı margarin

Başlangıç olarak bir süzgeçe peçete serip, lor peynirinin suyunu bırakması için serin bir yerde 2 saat dinlendirin. Hurmaların üzerini keskin bir bıçakla uzunlamasına çizip, çekirdeklerini çıkarın. Servis tabağına dizdiğiniz hurmaların içine, süzölmüş lor peyniri, rendelenmiş limon kabuğu, 1 kaşık margarini ve şekerini çırparak hazırladığınız kremayı doldurun. Hurmaların üzerine ortadan ikiye ayırdığınız cevizlerden birer adet ceviz ile süsleyip, servis yapın.