



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

BAĞDAT GÜLÜ

- 1/2 kilo Bağdat hurması
- 1 kahve fincanı dövülmüş badem içi
- 1 kahve fincanı dövülmüş fındık içi veya antepfıstığı
- 1 kahve fincanı toz şekeri
- Şerbeti için
- 1 bardak toz şekeri
- 2 bardak su
- 1/2 limonun suyu
- Kızartması için
- 1 bardak zeytinyağı
- 1 yumurta
- 1 kahve fincanı kurutulmuş ekme tozu

Bağdat hurmalarını bir kuşaneye koymalı. Üstlerini örtecek kadar su koyup kabı orta ısı bir ateşe oturtmalı. Su kaynayıp da hurmalar yumuşayınca kabı ateşten indirmeli.

Beri yanda dövülmüş fındık içini veya antepfıstığını, badem içini ve bir fincan toz şekerini bir havanın içine koymalı. Bunları döverek koyu bir macun durumuna getirmeli.

Hurmalar soğuyunca bunları kevgirle tencereden çıkarmalı ve zedelemekten çekirdekleriyle düğmelerini teker teker çıkarıp atmalı.

Hurmaların içlerini badem - fındık - şeker karışımıyla iyice doldurmalı. Bir küçük kâseye bir yumurta kırmalı ve bunu hafifçe çirpmalı. Hurmalardan kalan suyun içine bir bardak toz şekeriyle iki bardak su katmalı. Yarım limonun suyunu da, sıktıktan sonra kuşaneyi ateşe oturtmalı. Karıştırarak şekeri eritmeii ve şerbeti koyulaşmaya kadar kaynatmalı.

Şerbet, kıvamını bulunca ateşten indirip bir kenarda soğutmalı. Derin ve dar altlı bir tavaya zeytinyağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca içi doldurulmuş hurmaları önce çirpilmiş yumurtaya sonra ekme tozuna bulamalı ve bu yağa atıp kızartmalı.

Kızarmış hurmaları kevgirle tavadan alınca bunları soğumuş şerbete atmalı. Bütün hurmalar kızarıncaya bunları şerbette on dakika kadar bekletmeli, sonra tabaklara almalı. Artan şerbeti de üzerlerine döktükten sonra servis yapmalı.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)

[ML® Yaban Gülü \(görsel\)](#)