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 İçin
1 bardak zeytinyağı
1 yumurta
1 kahve fincanı kurutulmuş ekmek tozu

Bağdat hurmalarını bir kuşaneye koymalı. Üstlerini örtecek kadar su koyup kabı orta ısılı 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 zedelemeden çekirdekleriyle düğmelerini teker teker çıkarıp atmalı.
Hurmaların içlerini badem - fındık - şeker karışımıyle iyice doldurmalı. Bir küçük kâseye bir yumurta kırmalı ve bunu hafifçe çırpmalı. 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 koyulaşıncaya kadar kaynatmalı.
Şerbet, kıvamını bulunca ateşten indirip bir kenarda soğutmalı. Derin vo dar altlı bir tavaya zeytintağını koyup kızdırmalı. Yağ kızınca İçi doldurulmuş hurmaları önce çırpılmış yumurtaya sonra ekmek tozuna bulamalı ve bu yağa atıp kızartmalı.
Kızarmış hurmaları kevgirle tavadan alınca bunları soğumuş şerbete atmalı. Bütün hurmalar kızarınca 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)

© lezzetler.com tarif no:12536 • adı:BAĞDAT GÜLÜ • gönderen:DARI • indirme tarihi:26.04.2024 - 10:02