



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ HURMALI SARMA

<https://www.sozcu.com.tr>

4 adet baklava yufkası
100 gr. tereyağı
50 gr. kaymak
İç için:
500 gr. medine hurması
3 yemek kaşığı tereyağı
2 su bardağı ceviz
4 adet kakule
1 tatlı kaşığı tarçın
Şerbeti için:
1,5 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2 damla limon suyu

İç harcı için hurmaların iç çekirdeklerini çıkartın, hafif parçalı kalacak şekilde bir mutfak robotundan çekin. Kakuleyi havanda döverek ezin. Ardından hurmaları bir karıştırma kabına alın. Dövmüş ceviz, erimiş tereyağı, kakule ve tarçın ilave ederek bir blender yardımıyla çekin ve uzun silindirler oluşturun. Baklava yufkasını yağlayın ve silindir şeklindeki iç harcı yerleştirip rulolar yapın. 4 parmak uzunluğunda dilimler keserek tepsinize yerleştirin ve üzerlerini de tereyağı ile yağlayın. 180derece fırında 25-30 dakika baklava hamuru kızarıncaya kadar pişirin. Bu arada bir sos tenceresinde şeker ve suyu kaynatarak bir şerbet oluşturun. Kaynayan şerbeti ocaktan aldıktan sonra bir iki damla limon sıkıp soğumaya bırakın. Pişen hurmalı sarmaları fırından alın. Sıcak olan tatlıya soğuk şerbet dökerek tamamlayın ve soğumaya bırakın, tatlinizi kaymak ile servis edin.

