



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ VE PEYNİRLİ HURMA

1 kg hurma (iri olanlardan)
1 kutu oda sıcaklığında krem peynir
2 çorba kaşığı dövülmüş ceviz

Mikserle oda sıcaklığındaki krem peyniri 6-8 dakika yumuşayana ve akıcı krema haline gelene kadar çırpın. Hurmaları uzunlamasına kesip çekirdeklerini çıkarın. Diğer tarafta cevizleri dövüp bir tabağın içine yayın. Krema haline gelmiş peyniri şanti torbasına koyup hurmaların içini doldurun. İçi peynirle dolan hurmaların açık kalan peynirli kısmını cevizle bulayın. Hazırladığınız hurmaları ayrı bir tabağa alarak misafirlerinize yemeğe başlamadan önce aperatif olarak sunabilirsiniz.

