



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA DOLMASI (LÜBNAN)

Malzemeler

- 12 adet Bağdat hurması
- 1 kase lor peyniri
- 1 çorba kaşığı toz şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 12 adet kabuğu soyulmuş badem

Yapılışı

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 ve şekerini çırparak hazırladığınız kremayı doldurun. Hurmaların üzerini birer adet ayıklanmış badem ile süsleyip, servis yapın.
