



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA DOLMASI

20 adet hurma
1 kahve fincanı ceviz
1 kahve fincanı kuru üzüm
1 kahve fincanı kuru kayısı
1 yemek kaşığı tahin
1 yemek kaşığı pekmez
1 çay kaşığı zencefil
1 çay kaşığı tarçın
1 kase hindistancevizi
1 tatlı kaşığı margarin
Yeteri kadar antepfıstığı

Cevizi ince dövün. Kuru üzüm ve kayısıyı robottan geçirin. Tahin, pekmez, tarçın ve cevizle beraber iyice karıştırın sanayide ekleyin. Hurmaları boyuna keserek çekirdeklerini çıkartın. Harçtan içlerine bol miktarda doldurun. Hindistancevize bastırın. Antepfıstığı da ekleyin. Servis tabağına yerleştirip servise sunun.