



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA KEBABI

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

500 gram kuzu kuşbaşı eti
1 su bardağı çekirdeksiz hurma
2 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı sıvı yağ
1 tatlı kaşığı bal
1 çay bardağı sıcak su
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı karabiber
1 çay kaşığı tuz
1 yemek kaşığı nar ekşisi (isteğe bağlı)
Birkaç dal taze nane (süsleme için)

Geniş bir tavada tereyağını ve sıvı yağı ısıtın. Kuşbaşı doğranmış kuzu etlerini ekleyin ve suyunu salıp çekene kadar kısık ateşte kavurun.

Çekirdeksiz hurmaları sıcak suyla hafifçe yumuşatın. Ardından hurmaları uzunlamasına dilimleyin. Kavrulmuş etlerin üzerine tuz, karabiber ve tarçını ekleyerek karıştırın. İsteğe bağlı olarak nar ekşisini bu aşamada ekleyebilirsiniz.

Dilimlenmiş hurmaları tavaya ekleyin. Üzerine bal gezdirin ve sıcak suyu ilave ederek karışımı kısık ateşte yaklaşık 15-20 dakika pişirin.

Hurma Kebabını sıcak servis tabaklarına alın. Üzerine taze nane yaprakları serpiştirerek servis edin.

