



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HURMA VE İNCİR LOKMASI

100 gr (1/2 su bardağı) zeytinyağı
6 kuru incir (ince kıyılmış)
10 kuru hurma (çekirdekleri çıkarılıp ince kıyılmış)
150 gr (3/4 su bardağı) portakal suyu
500 gr (4 su bardağı) un
60 gr (1/3 su bardağı) badem (çekilmiş)
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
2-3 su bardağı rafine yağ
200 gr (1 su bardağı) süzme bal

Orta boy bir tencerede, zeytinyağı orta ateşte kızdırınız. Yağ kızınca, hurma ve incirleri ekleyip, 4 dakika, sık sık karıştırarak kızartınız. Tencereyi ateşten alıp, bir kenarda soğumaya bırakınız. Soğuyunca tahta bir kaşıkla portakal suyunu ekleyiniz.

Unu, büyük bir kaseye eleyip içine badem, şeker ve tarçını katınız. Ortasını çukurlaştırıp hurma ve incir karışımını koyunuz. Tahta bir kaşıkla, unu incir karışımına, hamur tabağın kenarlarından ayrılana kadar karıştırınız. Hamuru top yapıp unlanmış bir hamur tahtasına koyarak 5 dakika yoğurunuz.

Hamur çok yapışlıyorsa biraz daha un ekleyiniz. Hamuru dörde bölerek her parçayı 30 cm'lik bir sosis biçiminde rulo yapınız. Her ruloyu sekize bölünüz.

Orta boy derin bir tavanın üçte birini rafine yağla doldurup orta ateşte 55 saniye, içine atılan bayat bir ekmek parçası kızarana kadar ısıtınız.

Lokmaları 2'şer 3'er yağa atıp, 3 dakika, renkleri hafifçe pembeleşene kadar kızartınız. Delikli kepçeyle lokmaları alıp, kağıt peçete üstünde fazla yağını süzdürünüz. Geri kalan lokmalar kızarana kadar, sıcak kalmalarını sağlayınız.

Lokmaların hepsi kızarıncaya, büyük bir servis tabağına alınız. Üstlerine bal döküp karıştırarak balı lokmalara iyice bulayınız.

Hemen yada soğuduktan sonra servis ediniz.

Not: Hurma ve incir dolu lokmalar bir İtalyan tarifidir. Ballı sosla servis edilir.