



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMA (YENİPAZAR AYDIN)

Yenipazar Belediyesi

1 kilo yağsız kıyma
1,5 kilo un
4-5 tane soğan
2 adet yumurta
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
1 bağ maydanoz
Kızartmak için:
2 - 3 su bardağı zeytinyağı
Sos için:
3 yemek kaşığı tereyağı
1 yemek kaşığı domates salçası
Yarım yemek kaşığı kırmızı toz biber

Soğanlar rendelenir. İnce kıyılmış maydanozlar eklenir. Kıyma, karabiber ve un eklenerek katı bir hamur elde edilir. Hamurdan fındık büyüklüğünde parçalar kopartılarak avuç içinde oval şekilde yuvarlanır. Yuvarlama işlemi bittikten sonra derin bir tencerede zeytinyağıyla kızartılır.

Bir tencerenin içinde 1 litre tavuk veya et suyu kaynatılır. İçine kızartılan hamurlardan 2-3 kâse hurma suyunu içine atılır. 15- 20 dk kaynatılır. Kaynadıktan sonra kapatılarak demlenmeye bırakılır.

Sos için; tavaya tereyağı koyulur. Eriyince salça, toz biber eklenerek kavrulur. Kavrulan sosun içine kaynayan et veya tavuk suyundan 1 fincan su alınarak sosa eklenir. Sosun emişmesi sağlanır. Dinlenen hurmalar kevgirle süzülerek tabağa alınır. Üzerine ezilmiş keşni yoğurdu dökülür. Yoğurdun üzerine hazırlanan sos dökülür.

Not: Kızartılan hurmalar soğuduktan sonra hava almayan kaplarda buzdolabında birkaç ay saklanıp istenildiği zaman pişirilir.

