



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI VE ANTEPFİSTIKLI LOKUM

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

8 adet büyük boy Medine hurması
1/2 su bardağı fıstık ezmesi
1/2 su bardağı bal
2 yemek kaşığı rendelenmiş Hindistan cevizi
2 yemek kaşığı toz antepfıstığı
4-5 yemek kaşığı tuzsuz antepfıstığı
1 tutam tuz
Üzeri için:
Toz antepfıstığı

Hurmaların çekirdeklerini çıkarın ve püre haline gelene kadar mutfak robotunda çekin. Bal ve fıstık ezmesini cam bir kaba alın. Ocakta kaynamakta olan sıcak su dolu bir kabın üzerinde veya mikrodalga fırında eriyip birbirlerine karışana kadar ısıtın. Karışan bal ve fıstık ezmesine hurmayı ekleyin. Tuz, hindistancevizi rendesi ve toz antepfıstığını da ekleyin.

Elinize eldiven takarak veya bir çatal yardımı ile karıştırın. Bütün fıstıkları ekleyip son kez karıştırdıktan sonra pişirme kağıdı üzerine serin. Lokum hamurunu pişirme kağıdı ile rulo haline getirin ve kenarlarını şeker paketi kapatıyormuş gibi döndürerek sıkıştırın.

Buzdolabında yarım saat bekletin ve açın. Pişirme kağıdına toz antepfıstığı dökerek üzerinde yuvarlayın. Ardından tekrar sarın ve 1 gece dolapta bekletin. Bir parmak kalınlığında keserek servis yapın.

