



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PASTIRMALI HURMA SARMASI (İTALYA)

10 ince kepek ekmeği dilimi (kabukları alınmış)
10 taze hurma (ortadan ikiye kesilip çekirdekleri çıkarılmış)
20 ince dilim pastırma (çemeni ayıklanıp, uzunlamasına ikiye kesilmiş)
1 tatlı kaşığı süzme bal
maydanoz yaprakları (süsleme için)
Domatesli harç:
300 g domates (kabukları soyulup, çekirdekleri temizlendikten sonra küp biçiminde doğranmış)
1 tatlı kaşığı salça
1 arpacık soğanı (ince kıyılmış)
1 defne yaprağı
bir tutam taze çekilmiş karabiber

Domatesli sosu hazırlamak için, domatesler, salça, arpacık soğanı, defne yaprağı ve karabiberi küçük bir tencereye koyun. Tencereyi kısık ateşe oturtup, arada bir karıştırarak, koyulaşmaya kadar pişirin. Sonra tencereyi, ateşten alıp, bir kenara bırakın.

Önce fırınınızı 200 °Ca (6'ya) ısıtın. Ekmek dilimlerini tezgâhta merdaneyle hafifçe bastırarak yassıltın. Her dilimi, uç uca konmuş 2 hurmanın uzunluğuna eşit ende dikdörtgen parçalar halinde kesin. Bu parçalardan her birinin üstüne, tenceredeki domatesli sostan ince bir tabaka sürüp, 2 yarım hurmayı uç uca sıkıca sarın ve ruloyu 2 hurmanın bitişme yerinden keserek ikiye bölün. Bu 2 parçadan birini 1 pastırma dilimine sarıp (ekmeğin kıvrılma çizgisi içte kalmalıdır), 2 uzun kürdan ya da küçük şiş geçirin. Sonra bu parçayı da iki kürdanın tam ortasından keserek 2 sarma dilimine ayırın. Bu işlemleri 40 sarma dilimi elde edinceye kadar tekrarlayın. 40 sarma dilimini alüminyum folyo döşeli bir fırın tepsisine yerleştirin. Balı küçük bir kapta ısıtıp, ısınınca ateşten alarak, bir fırçayla sarma dilimlerinin üstüne sürün. Tepsiyi fırına sürüp, pastırmalar pişinceye kadar (7 - 8 dakika) pişirin. Tepsiyi fırından alıp, sarma dilimlerini geniş bir tabağa çıkararak, maydanoz yapraklarıyla süsledikten sonra servis yapın.

Not:Bu sarma dilimleri, hurma yerine sıcak suda yumuşatılmış kuru erik ya da taze kayısı kullanılarak değişik tadlarda hazırlanabilir.

[ML® Hurma Sarması için tıklayın](#)