



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ HURMA DOLMASI

- 20 adet acve hurması
- 100 gr mascarpone peynir
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 tutam kekik
- 1 çay bardağı agave şurubu
- Toz kırmızıbiber
- Tarçın
- Karanfil
- Zencefil
- Zerdeçal
- Muskat
- 1 avuç ceviz
- 1 tatlı kaşığı tereyağı

İri ve parlak cins, acve hurmalarının, yanından çizerek, orta çekirdeğini çıkartın.

Mascarpone peynirinin içine limon kabuğu rendesi, 1 tatlı kaşığı tereyağı ve kekik ilave ederek tatlandırın.

Cevizleri önce agave şurubuna batırıp, baharatlı karışıma bulayarak, yağlı kağıt üstünde fırında kavurun.

Baharatlı karışımı (toz kırmızıbiber, tarçın, karanfil, zencefil, zerdeçal, muskat) hurmaların içlerini mascarpone ile doldurup, üstlerine birer karamelize fırınlanmış ceviz yerleştirin.

