

Basbousa

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

10 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 2/10

Orta Doğu irmik tatlısı basbousa, yoğurtlu hamur ve şerbetle nemli kareler halinde servis edilir.

Malzemeler

- 350 gr İrmik
- 250 gr Yoğurt
- 300 gr Şeker
- 60 gr Badem
- 100 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşığı Kabartma tozu
- 1 su bardağı Su

Yapılış

- Şerbeti 8-10 dakika kaynatın.
- İrmikli hamuru hazırlayın.
- Tatlıyı 180°C fırında 30-35 dakika pişirin.
- Fırından çıkarıp basbousaya 11 şerbet dökün.
- Şerbeti çekince servis edin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti basbousa fırından çıkarırken dökün; irmik soğukken dökülürse şerbeti emmez ve hamur kuru kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında her dilimin üzerine bir badem koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş