

Hurmalı Bademli İrmik Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Fas usulü hurmalı bademli ırmik kup, ırmığı hurma ve bademle buluşturarak yoğun, serin ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı İrmik
- 2 su bardağı Süt
- 6 adet Hurma
- 0.5 su bardağı Badem

Yapılışı

- İrmığı ve sütü tencerede çirpkiyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Hurmaları küçük doğrayıp bademi iri kırın.
- Kup bardaklara ırmığı, hurmayı ve bademi kat kat yerleştirin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.
- Kupu serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Hurmayı küçük küp kesmek ırmikli tabanda daha dengeli dağılımlar sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne badem serpip hafif tarçın ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş