

# Hurmalı Ekmek Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Kirkkareli usulü hurmalı ekmek tatlısı bayat ekmeği hurma ve sütle buluşturarak yumuşak, hafif ve ekonomik bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmek
- 2 su bardağı Süt
- 6 adet Hurma
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

## Yapılışı

- Bayat ekmek ve Süt malzemelerini tencereye alın.
- Hurma ile Tarçın malzemelerini karıştırmakleyin.
- Karışımı kayulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Tatlı servis kabına alıp 5-20 dakika dinlendirin.
- Kısa süre dinlendirip ardından servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hurmayı küçük doğramak ekmek tabanına daha dengeli yayılmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Ilık servis edin, üstüne tarçın serperek küçük kaselerde sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt