

Hurmalı Susamlı Irmik Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Hurmalı susamlı irmik kup, irmik tabanlı hurma ve susamla buluşturarak tok, sıcak ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 8 adet hurma
- 2 yemek kaşığı susam

Yapılış

- Irmik ve sütü tencerede çirpyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
- Hurmaları küçük doğrayıp susam tavada 1 dakika kokulandırın.
- Kup bardaklara irmik, hurma ve susam kat kat yerleştirin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.
- Kup tatlıyı servis sunun.

PÜF NOKTASI

Hurmayı sıcakta 5 dakika bekletmek kup içinde daha pürüzsüz bir kıvam sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kavrulmuş susam serpiyerek servis yapın.

Alerjenler

Susam

Süt

Gluten