

Nusaybin Hurmalı Sütü Tatlı

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Nusaybin hurmalı sütü tatlı, sütü ezilmiş hurma ile koyulaştırılarak Mezopotamya hattında karamelimsi, serin ve yumuşak bir kapana hazırlar.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 12 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı nişastası
- 0.5 çay kaşığı tarçın

Yapılışı

- Hurmaları 10 dakika bekletin.
- Hurma ve sütü çekip nişastayla birlikte tencerede koyulaştırın.
- Tatlıyı kâselere alıp soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Hurmayı önceden 10 dakika bekletmek tatlının pürüzsüz çekilmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpiyerek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt