

Hurmalı Tahin Kup

Toplam 10 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Hurmalı tahin kup, ezilmiş hurma tahin ve kremli tabanla buluşturarak yoğun, susamsız ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 12 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 su bardağı Labne
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Hurmaları 5 dakika sıcak suda bekletin.
- Labne ve tahinle çekin.
- Kup içinde soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Hurmaları sıcak suda bekletmek kup içinde daha pürüzsüz bir kıvam sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tahin gezdirip susam serpiyeni yeterli olur.

Alerjenler

Susam

Süt