

# Hurmalı Tahinli Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 2/10

Hurmalı tahinli kup, hurmalı tahinli krema ve bisküvi kırıntılarıyla hazırlanarak yoğun, karamelimsi ve Levant esintili bir tatlı sunar.

## Malzemeler

- 12 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 su bardağı Labneh
- 1 su bardağı Bisküvi kırıntısı
- 1 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

- Hurmaları çekirdeklerini küçük parçalar halinde doğrayın.
- Labneh, tahin ve bal kremi bir karışımına kadar çırpın.
- Kup bardaklara bisküvi kırıntısı ve biraz tahinli krema ekleyin.
- Hurma parçalarını bardaklara dağıtın ve kalan kremayla üstünü tamamlayın.
- Kup tatlıyı 30 dakika soğutarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Hurmaları süzme süzgeciyle süzerek bekletmek kup içinde daha pürüzsüz ezilmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bisküvi kırıntısı ve susam serpin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt