

Makroudh

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 8 kişilik Zor ~340 kcal Açılış 12/10

Kuzey Afrika irmik tatlısı. Hurma dolgusu ve ballı şerbetle yoğun bir lokma sunar.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr İrmik
- 120 gr Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Susam

Dolgu ve şerbet için

- 250 gr Hurma ezmesi
- 200 gr Bal

Yapılış

- İrmik ve tereyağıyla hamur hazırlayın.
- Hurma ezmesini hamurun içine yerleştirip dilimleyin.
- Dilimleri kızartıp ballı şerbete alın.

PÜF NOKTASI

İrmikli hamuru fazla yağdırmamak için kızartırken yağın sıcaklığını kontrol edin.

SERVIS ÖNERİSİ

Makroudhları sıcak olarak servis yapın, üstüne susam serpip yanında kahve verin.

Alerjenler

Gluten Süt Susam