

# Tahinli Muzlu İrmik Kasesi

Toplam 18 dk

Hazırlık - Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açlık bar 6/10

Alanya usulü tahinli muzlu ırmik kasesi, yumuşak ırmik tabanında muz ve tahinle buluşturarak tok, hafif tatlı ve güne yumuşak başlayan bir kahvaltı kurar.

## Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı İrmik
- 1 adet Muz
- 2 yemek kaşığı Tahin

## Yapılış

- Süt ve irmiği tencerede orta ateşe alın.
- Karışımı 6 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Tahin ekleyip 1 dakika daha karıştırıp pürüzsüz kıvama verin.
- Kaseye paylaştırıcılar üzerine dilimlenmiş muz yerleştirin.
- Kahvaltıkasesini 11ya da soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Tahin miktarı az tutmak muzun tadını dengede bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kahvaltıtabağında domates, salatalık yeşillik ve bir fincan sade kahveyle tamamlayın.

## Alerjenler

Süt

Susam

Gluten