

Basbousa

Toplam 95 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

10 kişilik

Orta

~330 kcal

Açılış 2/10

Orta Doğu irmik tatlısı basbousa, yoğurtlu hamur ve şerbetle nemli kareler halinde servis edilir.

Malzemeler

Hamur için

- 350 gr İrmik
- 250 gr Yoğurt
- 100 gr Tereyağ
- 1 tatlı kaşık Kabartma tozu

Şerbet için

- 300 gr Şeker
- 60 gr Badem
- 1 su bardağı Su

Yapılışı

- İrmik, yoğurt, şeker ve yağ karıştırılarak yumuşak bir hamur yapın.
- Hamuru 10 dakika dinlendirin, irmik nem çeksinsin ve kesim dağını kalırsın.
- Tepsiye yayın paklava dilimlerini kesikleri atıp bademleri yerleştirin.
- Basbousayı 180°C fırında 45 dakika pişirin.
- Sıcakken şerbeti dökün, 20 dakika çekmesini bekleyin.

PÜF NOKTASI

Şerbeti basbousa fırından çıkarken dökün; irmik soğukken dökülürse şerbeti emmez ve hamur kuru kalır.

SERVIS ÖNERİSİ

Oda sıcaklığında her dilimin üzerine bir badem koyarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş