

Hurmalı Bademli İrmik Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Fas usulü hurmalı bademli ırmik kup, ırmığı hurma ve bademle buluşturarak yoğun, serin ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı İrmik
- 2 su bardağı Süt
- 6 adet Hurma
- 0.5 su bardağı Badem

Yapılışı

- Hurmaları çekirdeklerini çıkarıp küçük parçalar halinde doğrayın.
- Bademleri iri kıyımını açmak için kuru tavada 2 dakika çevirin.
- İrmığı sütle 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Hurma parçalarını sıcak ırmığe katıp şeker dengesi yoğunlaşsın.
- Kup bardakları ırmik ve bademi paylaşarak süsleyin.

PÜF NOKTASI

Hurmayı küçük küp kesmek ırmikli tabanda daha dengeli dağılımla sonuçlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne badem serpip hafif tarçın ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş