

Hurmali Ekmek Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~216 kcal

Açılış 2/10

Hurmali bayat ekmek tatlısı, kıyık ev mutfağında bayat ekmeği hurma ve süt ile yumuşatılarak fırında kabartan pratik bir tatlıdır. Az malzemeyle yumuşak ve hafif sonuç verir.

Malzemeler

- 4 dilim Bayat ekmek
- 2 su bardağı Süt
- 6 adet Hurma
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Bayat ekmeği lokmalara parçalara ayırarak kabın altına yerleştirin.
- Hurmaları doğrayarak süt ile 5 dakika yumuşatın.
- Hurma sütünü ekmeklerin üzerine dökün, kuru köşe kalmaması için.
- Tatlıyı 180°C fırında 12 dakika üstü kızarana kadar pişirin.
- Fırından çıkınca 10 dakika dinlendirin, sütlü taban akmasın.

PÜF NOKTASI

Hurma küçük doğramak ekmek tabanına daha dengeli yayılmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

İlki servis edin, üstüne tarçın serperek küçük kaselerde sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt