

Hurmalı Susamlı Irmik Kup

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Hurmalı susamlı irmik kup, irmik tabanlı hurma ve susamla buluşturarak tok, s1caltonlu ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 8 adet Hurma
- 2 yemek kaşığı susam

Yapılış

1. Hurmaları çekirdeklerinden ayırıp acun k1vamında doğrayın.
2. Susam kuru tavada 2 dakika kokusu çıkana kadar kavurun.
3. Süt ve irmiği 8 dakika karıştırarak pişirin.
4. Hurma macununu s1calırmığe ekleyin, taneler eşit dağılsın.
5. Kup bardaklarında susamla katmanlayıp 30 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Hurmayı s1calıksuda 5 dakika bekletmek kup içinde daha pürüzsüz bir k1vansağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kavrulmuş susam serpererek servis yapın.

Alerjenler

Susam

Süt

Gluten