

Nusaybin Hurmalı Sütü Tatlı

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

6 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Nusaybin hurmalı sütü tatlı, süzülmüş hurma ile koyulaştırılarak hazırlanan, Mezopotamya hattında karamelimsi, serin ve yumuşak bir kapana hazırlar.

Malzemeler

- 1 lt Süt
- 12 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı Nişastası
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Hurmaları çekirdeklerinden ayırarak 10 dakika bekletin.
- Yumuşayan hurmaları sütle püre haline getirin.
- Nişastayı soğuk sütle açılıp hurmalı süte ekleyin.
- Tatlıyı 8 dakika koyulaşana kadar pişirin, hurma dibe yapışmasın.
- Kaselere alıp tarçınla soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Hurmayı önceden 10 dakika bekletmek tatlının pürüzsüz çekilmesini kolaylaştırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt