

Hurmalı Tahin Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Hurmalı tahin kup, ezilmiş hurma tahin ve kremasıyla buluşturarak yoğun, susamsı ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 12 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 su bardağı Labne
- 0.3 çay kaşığı Karçın

Yapılış

- Hurmaları sıcak suda 5 dakika yumuşatın.
- Yumuşayan hurmaları tahinle pürüzsüz ezin.
- Labneyi hurmalara karıştırarak kremayı fazla gevşetmeyin.
- Kup bardaklarına hurmalı tahin kremasını paylaştırın.
- Üstüne susam serpip 20 dakika soğukta bekletin.

PÜF NOKTASI

Hurmaları sıcak suda bekletmek kup içinde daha pürüzsüz bir kıvam sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne tahin gezdirip susam serpmeniz yeterli olur.

Alerjenler

Susam

Süt