

# Hurmalı Tahinli Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 14 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 2/10

Hurmalı tahinli kup, hurmalı tahinli krema ve bisküvi katmanlayarak yoğun, karamelimsi ve Levant esintili bir tatlı sunar.

## Malzemeler

- 12 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 1 su bardağı Labneh
- 1 su bardağı Bisküvi kırntısı
- 1 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

- Hurmaları çekirdeklerinden ayırıp 5 dakika sıcak suda bekletin.
- Labneh ve tahini pürüzsüz çirpin.
- Hurma parçalarını kremaya katlayıp tamamen kaybetmeyin.
- Kup bardaklarına tahinli krema ve hurmalı katmanlayın.
- Tatlıyı 25 dakika soğutun ve üstünü susamla tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Hurmaları sıcak suda bekletmek kup içinde daha pürüzsüz ezilmelerini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bisküvi kırntısı ve susam serpin.

## Alerjenler

Gluten

Susam

Süt