

Makroudh

Toplam 70 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 25 dk 8 kişilik Zor ~340 kcal Açılış 12/10

Kuzey Afrika irmik tatlısı hurma dolgusu ve ballı şerbetle yoğun bir lokma sunar.

Malzemeler

Hamur için

- 400 gr İrmik
- 120 gr Tereyağ
- 2 yemek kaşığı Susam

Dolgu ve şerbet için

- 250 gr Hurma ezmesi
- 200 gr Bal

Yapılışı

- İrmik ve tereyağı ovalayarak kumlu hamur hazırlayın.
- Hamuru 15 dakika dinlendirin, irmik yağı ekleyin.
- Hurma ezmesini hamurun ortasına yerleştirip rulo yapın.
- Ruloyu baklava dilimi şeklinde kesin.
- Dilimleri 170°C yağda 5 dakika kızartın.
- Sıcak dilimleri ballı şerbete 2 dakika alın.

PÜF NOKTASI

İrmikli hamuru fazla yoğurmamak kızartma sırasında gevrek kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Makroudhları sıcak olarak servis yapın, üstüne susam serpip yanında kahve verin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Susam