

Sütlü Hurmal Ekmek Tatlısı

Toplam 85 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Bayatlamaya yüz tutmuş ekmekleri değerlendirmenin sade ve şifalı yolu. Süt, şeker ve hurman doğal tatlıyla zenginleşen, tarçınla tatlı bir ev tatlısı. Tarçın opsiyonel ceviz, hafif aromatik bir bitirici katar.

Malzemeler

- 6 dilim Ekmek
- 2 su bardağı Süt
- 8 adet Hurma
- 3 yemek kaşığı Şeker
- 0.5 çay kaşığı Tarçın
- 1 tutam Tuz
- 1 yemek kaşığı Tereyağı (opsiyonel)
- 1 yemek kaşığı Ceviz veya Antep fıstığı (opsiyonel)

Yapılış

- Ekmek dilimlerini hafif kızarana kadar tavada veya 180°C fırında 5 dakika kurutun; sütü iyi çeksinler.
- Sütü tencereye alın şeker, tuz ve tarçını ekleyip kaynama noktasına getirin; karıştırarak şekeri eritin.
- Hurmaları çekirdeğini çıkarıp ikiye bölün; sıcak süte atıp 2-3 dakika demlenmeye bırakın.
- Ekmek dilimlerini servis kabına alınız; üzerine sıcak hurmal sütü gezdirip her dilime kuru parça kalmayacak şekilde sosu emdirin.
- İsterseniz üzerine 1 yemek kaşığı eritilmiş tereyağı gezdirin; oda sıcaklığında en az 1 saat dinlendirin.
- Servis öncesi opsiyonel ceviz veya Antep fıstığını serpip soğuk olarak sunun.

PÜF NOKTASI

Ekmek dilimlerini önceden hafif kurutmak süt emiciliğini artırır ve tatlının sulanmasını engeller. Hurmalar çok sertse 5 dakika sıcak süte yatırıp doğal tatlılıkla 10 dakika geçer.

SERVIS ÖNERİSİ

Bir kase yanında küçük bir bardak süt veya sade Türk kahvesiyle servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş

