

Tahinli Muzlu İrmik Kasesi

Toplam 18 dk

Hazırlama · Pişirme 10 dk

2 kişilik

Kolay

~268 kcal

Açılış 6/10

Alanya usulü tahinli muzlu irmik kasesi, yumuşak irmik tabanına muz ve tahinle buluşturarak tok, hafif tatlı ve güne yumuşak başlayan bir kahvaltılık olur.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı İrmik
- 1 adet Muz
- 2 yemek kaşığı Tahin

Yapılışı

1. Servis tabağına yan malzemeleri hazırlayarak 5 dakika bekleyip dokusunu kaybetmesin.
2. Geniş kaseyi hazırlayarak dolgu ezilmesin diye karıştırılmaya bırakın.
3. İrmigi sütle koyulaştırıp hazırlayın.
4. İrmigini sıcak kaseye alınıp üst malzeme erimeden yayılmasını.
5. Üstüne muz ve tahini ekleyip bekletmeden servis edin.
6. Kaseyi bekletmeden servis edin, irmik soğudukça katılaşır.

PÜF NOKTASI

Tahin miktarı az tutmak muzun tadını dengede bırakır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine muz dilimleri, tahin çizgisi ve tarçın serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Süt

Susam

Gluten