

Ramazan Bayramı'nın tatlı tarifi Duru Gıda'dan

## Fırınlanmış Antep Fıstıklı Bulgur Tatlısı

**89 yıllık uzmanlığı ve tecrübesiyle tüketicilere kaliteli ve sağlıklı lezzetler sunan Duru Gıda, Ramazan Bayramı'nda benzersiz bir tatlı tarifi öneriyor. Anadolu mutfağının en sevilen lezzetlerinden bulgur, alışılmadık biçimde karşımıza tatlı olarak geliyor.**

Lezzetli ve sağlıklı ürünleriyle bu bayramda da sofraları zenginleştirecek olan Duru Gıda, her bayram önerdiği özel tarifler arasına şaşırtıcı bir tatlı tarifini ekledi. Bu Ramazan Bayramı'nda Fırınlanmış Antep Fıstıklı Bulgur Tatlısı, benzersiz bir deneyim sunacak. Fırınlanmış Antep Fıstıklı Bulgur Tatlısı, damaklarda bıraktığı tatla bulgurun gizli kalan lezzet potansiyelini hissettirecek, yeni tatları keşfetmeye ilgi duyanları cezbedecek.

### Fırınlanmış Antep Fıstıklı Bulgur Tatlısı

#### Malzemeler:

2 su bardağı (390 gr) kalın veya ince öğütülmüş bulgur (veya her ikisinin karışımı)

½ bardak (100 g) hindistan cevizi şekeri / agave / kahverengi şeker

4 su bardağı (950 ml) süt / bitkisel süt

3 yemek kaşığı tahin

¾ çay kaşığı tuz

¼ çay kaşığı öğütülmüş kakule

1 su bardağı soğuk su

2 çay kaşığı vanilya özü / vanilin

2 büyük yumurta, çırpılmış

1 bardak çekirdeği çıkarılmış, doğranmış hurma (aşağıdaki Nota bakın)

3 yemek kaşığı doğranmış çiğ antep fıstığı

3 yemek kaşığı bal

Tarçın

Tercih olarak gül suyu da eklenebilir.

**Hazırlanışı:** Orta boy bir tencereye bulgur, hindistan cevizi şekerini, sütü, tahini, tarçını , tuzu ve kakuleyi ekleyin. Sürekli karıştırarak, orta ateşte kaynayana kadar bekleyin ve ardından sürekli karıştırmaya devam ederek 5 dakika pişirin/ hafifçe kaynatın. Ateşten alın, tencerenin kapağını kapatın ve 10 dakika bekletin. Soğuk suyu, vanilyayı, çırpılmış yumurtaları ve hurmaları karıştırın. Uzun ince bir kek kabını yağlayın; bulgur karışımını dökün. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri folyo ile kapatılmış şekilde 35dk dakika kadar pişirin. Üzerini açıp 10 dakika daha veya üzeri pembeleşinceye kadar pişirmeye devam edin. Antep fıstıklarını ve bal serpip servis yapın. Afiyet olsun.