

Bozal İrmik Kup

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

İstanbul bozal ırmik kup, irmiği boza ile katmanlayarak tarçın kokulu, serin ve kış gecesine uygun bir şehir tatlısıdır.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı İrmik
- 2.5 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Boza
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Bozal kup için süt, irmik ve şekeri tencerede soğukken çırpın.
2. Karşın 8 dakika pişirin, irmik şişip kaşığı kaplasın.
3. Taban 3 dakika 111 boza eklendiğinde kesilmesin.
4. Kup bardakların ırmikli taban ve boza katlarını paylaştırın.
5. Tatlı 30 dakika soğutun, tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Boza son katmanda kullanmak kup içinde daha belirgin ve temiz bir aroma bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne tarçın serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt