

Dibek Kahveli İrmik Kupu

Toplam 82 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Mardin usulü dibek kahveli irmik kupu, irmiği süt ve dibek kahvesiyle buluşturarak hafif kahve kokulu bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 1 yemek kaşığı Dibek kahvesi
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 3 yemek kaşığı Ceviz

Yapılış

1. Dibek kahveli taban için süt, irmik ve şekeri soğukken tencerede çırpın.
2. Karıştırarak 10 dakika pişirin, irmik taban koyulaşsın.
3. Dibek kahvesini ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
4. Karıştırma kullarına paylaştırarak kahve dibe çökmesin diye hemen karıştırın.
5. Ceviz serpip 1 saat soğutun.
6. Serviste ince kahve tozu değil ceviz kullanın çortu oluşmasın.

PÜF NOKTASI

Dibek kahvesini son 2 dakikada eklemek acı tadı sütlü dokuyu bastırmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş