

Elmalı İrmik Dolgu Kup

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Kirşehir usulü elmalı ırmik dolgu kup, ırmikli taban tarçın elma ile buluşturarak yumuşak, kokulu ve kaşıkla yenilen bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı ırmik
- 2 su bardağı süt
- 2 adet Elma
- 0.5 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılış

1. Süt, ırmik ve şekeri tencerede çırpın.
2. İrmikli taban 8 dakika pişirin.
3. Elmayı küçük doğrayıp 4 dakika tavada çevirin, diri parçalar kalsın.
4. Kup içine ırmik, elma ve tekrar ırmik katıyerleştirin.
5. Tatlıyı 30 dakika soğutup tarçını servis edin.
6. Kupun üstünü elma küpüyle bitirin, ırmik yüzeyi tekdüze kalmasın.
7. Servis öncesi tarçını serpin, elma kokusu öne çıksın.

PÜF NOKTASI

Elmayı fazla pişirmeden kullanmak kup içinde diri bir katman bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Elmalı ırmik dolgu kupunu cam bardakta sunup tarçın elma parçalarını üstte bırakın.

Alerjenler

Gluten

Süt