

Erikli Haşhaş İrmik Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Açılış 2/10

Macar usulü erikli haşhaş irmik kup, irmiği erik ve haşhaşla buluşturarak yumuşak, meyvemsi ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 4 adet Erik
- 1 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılış

- Erikleri çekirdeklerinden ayrılarak küçük dilimlere kesin.
- Süt, irmik, şeker ve haşhaş tencerede soğukken çırpın.
- İrmikli taban 8 dakika karıştırılarak pişirin, haşhaş dibe çökmesin.
- Erikleri tavada 3 dakika yumuşatın ve suyunu koyulaştırın.
- Kup bardakların ırmik taban ve eriği paylaşarak katlar kayması diye soğuk servis edin.
- Üst katmana birkaç haşhaş tanesi serpip erik rengini açtirikin.

PÜF NOKTASI

Erikleri kısıp pişirmek kup içinde canlı bir meyve dokusu bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyı soğuk verin, üstüne haşhaş serpip servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt