

# İncirli Mısırmiği Kup

Toplam 58 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

Aydınusulü incirli mısırmiği kup, mısırmiğini kuru incir ve sütle buluşturarak serin, hafif ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı Mısırmiği
- 2 su bardağı Süt
- 4 adet Kuru incir
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

1. İncirleri küçük doğrayıp parıncı püre için ayırın.
2. Mısırmiğini sütle 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
3. İncir püresini sıcak mısırmiğe karşı tat dengesi yayılsın.
4. Kalan incirleri kup tabanlarını paylaştırın.
5. İrmikli karışımlarına döküp 40 dakika soğutun.

### PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğramak kup içinde her kaşıkta dengeli bir meyve hissi bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne bal gezdirip ceviz serpebilirsiniz.

## Alerjenler

Süt