

Kestaneli İrmik Kup

Toplam 50 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Açılış 2/10

Bursa usulü kestaneli irmik kup, irmikli tabanla haşlanmış kestane ve sütle buluşturarak yumuşak, tok ve küçük porsiyonluk bir tatlı hazırlar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

- Kestaneyi küçük doğrayıp ve kup bardakları hazırlayın.
- Süt, irmik ve şekeri 10 dakika karıştırarak pişirin.
- İrmikli taban 10 dakika 110°C kestaneye dibe çökmesin diye.
- Kup içinde irmik ve kestaneyi kat kat paylaşın.
- Tatlıyı 30 dakika soğutun, katmanlar kaşıkla net görülsün.

PÜF NOKTASI

Kestaneyi küçük parçalamak kup içinde kaşığı daha dengeli gelir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kestane kırılarak tarçın ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş