

Lime Kabuklu İrmik Kup

Toplam 48 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Açılış 2/10

Peru usulü lime kabuklu irmik kup, irmiği süt ve lime kabuğuyla buluşturarak ferah bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 1 tatlı kaşığı Lime kabuğu rendesi
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi

Yapılış

1. Süt, irmik ve şekeri lime kup için tencereye alın.
2. Karışımı 8 dakika karıştırarak pişirin.
3. Lime kabuğu ve hindistan cevizini ocaktan sonra ekleyin, aroma alınmasını sağlayın.
4. İrmikli karışımı kupa paylaştırmak üzere düzeltin.
5. Kup tatlısını 30 dakika soğutun ve lime dilimiyle servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabuk rendesini beyaz kışkırmadan kullanmak tatlıda acılaşmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Lime kabuklu irmik kupunu soğuk bardakta sunup hindistancevizini üstüne serpin.

Alerjenler

Gluten

Süt