

Portakallı Bademli İrmik Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Açılış 2/10

Adana usulü portakallı bademli irmik kup, irmiği portakal kabuğu ve bademle buluşturarak kokulu, serin ve zarif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı İrmik
- 2 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Badem
- 1 adet Portakal

Yapılışı

- Bademleri iri kırılarak portakal kabuğunu rendeleyin.
- İrmiki sütle 8 dakika karıştırılarak pişirin.
- Portakal kabuğunu ocaktan sonra ekleyin, aroma alınmasını sağlayın.
- İrmikli karışımlara paylaştırılarak badem serpin.
- Kup tatlısını 25 dakika soğutun ve servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal kabuğunu ince rendelemek kup içinde dengeli bir narenciye tonu bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk verin, üstüne badem serpip portakal kabuğu ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş