

Portakallı Tarçın İrmik Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Portakallı tarçın irmik kup, irmiği portakal ve tarçınla oluşturarak yumuşak, kokulu ve sade bir akşam tatlısıdır.

Malzemeler

- 1 su bardağı İrmik
- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Şeker
- 0.5 su bardağı Portakal suyu
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılışı

- Sütlü irmik tabanını tencereye alın.
- Tabanını 10 dakika karıştırarak pişirin.
- Portakal kabuğu ve tarçını ocaktan sonra ekleyin.
- Kuplara paylaşırken baharat acılaşmasın diye sıcak bekletmeyin.
- Tarçın irmik kupunu 25 dakika soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal suyunu pişmenin sonunda eklemek ferah notayı daha canlı bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne tarçın serpisi bademle tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt