

Üzüm Hoşaf İrmik Kupu

Toplam 82 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Manisa usulü üzüm hoşaf irmik kupu, irmik tatlısına hoşaf ve üzüm ve tarçınla oluşturularak serin bir finiş sunar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

- Kuru üzümü sıcak hoşaf suyunda 5 dakika bekletip süzün.
- Süt, irmik ve şekeri tencerede 8 dakika koyulaştırın.
- İrmik tatlısına 5 dakika 111 kupa cam çatlamasın.
- Kup tabanına irmik, üstüne üzüm hoşaf katman koyun.
- Tatlıyı 1 saat soğutup tarçınla servis edin.

PÜF NOKTASI

Üzümleri 5 dakika suda tutmak kup içinde diri ama yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Tarçınla serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt