

# Vanilyalı Erikli İrmik Kup

Toplam 82 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 17 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 2/10

Polonya usulü vanilyalı erikli irmik kup, irmiği erik ve vanilyayla buluşturarak yumuşak bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 5 adet Erik
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 paket Vanilya

## Yapılış

- Erikleri küçük doğrayıp vanilya ve şekerle 4 dakika pişirin.
- Süt, irmik ve şekeri ayrı tencerede 8 dakika koyulaştırın.
- İrmik karışımına 111 tereyağ katman bulanmasını.
- Kuplara irmik ve erik sosunu kat kat paylaştırıp meyve her kaşığa gelsin diye.
- Tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Erikleri küçük parçalamak kup içinde her kaşığa dengeli dağılım sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Vanilyalı erikli irmik kupunu soğuk bardakta sunup erik dilimlerini irmiğin üstüne alın.

## Alerjenler

Süt

Gluten