

Antep F1st1Sütlü İrmik Kasesi

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~236 kcal

Gaziantep usulü Antep f1st1Sütlü irmik kasesi, irmikli taban süt ve Antep f1st1Sütlü irmik kasesiyle oluşturarak yumuşak, yoğun ve serin bir tatlıdır.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı İrmik
- 2 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Antep f1st1Sütlü irmik
- 3 yemek kaşığı Şeker

Yapılı

- İrmik ve Süt ile ana karışım tencerede oluşturun.
- İrmik ve Şeker malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- İrmik karışımını bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Şeker ekleyip kupa 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Şeker serpik tatlı tabaktan çıkarıp karmaz servis edin.

PÜF NOKTASI

F1st1Son anda serpmek kasesinin üstünde diri bir doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaselerde soğuk verin, üstüne Antep f1st1Sütlü irmik kasesiyle çay saatine çıkarın.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş