

# Bozalırmik Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Açılış 2/10

İstanbul bozalırmik kup, irmiği boza ile katmanlayarak tarçın kokulu, serin ve kış gecesine uygun bir şehir tatlısıdır.

## Malzemeler

- 0.8 su bardağı İrmik
- 2.5 su bardağı Süt
- 1 su bardağı Boza
- 0.3 su bardağı Şeker
- 0.3 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. İrmik ve Süt ile ana karışım tencerede oluşturun.
2. İrmik ve Tarçın malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
3. İrmik karışımını kup bardaklara eşit biçimde paylaşın.
4. Tarçın ekleyip kuplar 20-30 dakika buzdolabında dondurun.
5. Tarçın serpiştirilip tatlıya blaptan çıkarılarak servis edin.

### PÜF NOKTASI

Bozayı son katmanda kullanmak kup içinde daha belirgin ve temiz bir aroma bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne tarçın serpiştirilerek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt