

# Elmalı İrmik Dolgu Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Kirşehir usulü elmalı ırmik dolgu kup, ırmikli taban tarçın elma ile buluşturarak yumuşak, kokulu ve kaşıkla yenilen bir tatlıdır.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı ırmik
- 2 su bardağı süt
- 2 adet Elma
- 0.5 çay kaşığı tarçın
- 3 yemek kaşığı şeker

## Yapılışı

1. Elmaları rendeleyip tarçınla birlikte 5 dakika soteleyin.
2. İrmigi ve sütü tencerede koyulaşana kadar 8-10 dakika pişirin.
3. Kup bardaklara ırmik ve elmalı harcın kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.
5. Kup tatlıyı servis sunun.

### PÜF NOKTASI

Elmayı fazla pişirmeden kullanmak kup içinde diri bir katman bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt