

# Elmalı İrmik Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~208 kcal

Açılış 2/10

Aksaray usulü elmalı ırmik kup, ırmik tabanına tarçın ve elma ile buluşturarak yumuşak, meyvemsi ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

## Malzemeler

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

## Yapılış

1. Elmalar küçük küp doğrayın tarçın ve şekerle 6-8 dakika pişirin.
2. Süt ile irmiği ayrı tencerede karıştırıp koyulaşana kadar pişirin.
3. Muhallebi kıvamındaki irmiği kup bardakları yarısı kadarıylaştırın.
4. Elmaları katıkleyin, kalan ırmikle üstünü tamamlayın.
5. Kup tatlıyı 1 saat soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Elmaları 4 dakika çevirmek diri ama yumuşak bir doku bırakır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta serin verin, üstüne tarçın serperek servis edin.

## Alerjenler

Süt

Gluten