

Erikli Haşhaş İrmik Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~218 kcal

Macar usulü erikli haşhaş irmik kup, irmiği erik ve haşhaşla buluşturarak yumuşak, meyvemsi ve küçük porsiyonluk bir tatlıdır.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı İrmik
- 2 su bardağı Süt
- 4 adet Erik
- 1 yemek kaşığı Haşhaş

Yapılış

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

PÜF NOKTASI

Erikleri kışın pişirmek kup içinde canlı bir meyve dokusu bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıya küçük verin, üstüne haşhaş serpiyerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt