

Erikli Haşhaşlı Krem Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Polonya usulü erikli haşhaşlı krem kup, sütlü kremay erik ve haşhaşla buluşturarak yumuşak bir kaşık katlısı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 4 yemek kaşığı Irmik
- 4 adet Erik
- 1 yemek kaşığı Haşhaş
- 4 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılı

1. Süt, irmik ve şekerini tencerede 7 dakika pişirin.
2. Doğranmış erik ve haşhaş ekleyip 2 dakika daha karıştırın.
3. Karışım kupa paylaştırıcılara soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Erikleri çok küçük doğramamak kup içinde meyvenin ayrışmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine haşhaş serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten