

# Kestaneli İrmik Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~232 kcal

Bursa usulü kestaneli irmik kup, irmikli tabanla haşlanmış kestane ve sütle buluşturarak yumuşak, tok ve küçük porsiyonluk bir tatlı hazırlar.

## Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı haşlanmış kestane
- 3 yemek kaşığı şeker

## Yapılış

- İrmik, süt ve şekeri tencerede birleştirip kaynamaya alın.
- Muhallebiyi kaşıkta dönecek koyuluğa gelene kadar 8-10 dakika pişirin.
- Haşlanmış kestaneleri küçük parçalara ayırın.
- Kup bardaklarda irmik ve kestane dönüşümlü katlar halinde yerleştirin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup kestane aromasını belirginleştince servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kestaneyi küçük parçalamak kup içinde kaşığa daha dengeli gelir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kestane kırılarak tarçın ekleyin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş