

Kestaneli Sütü İrmik Tatlı

Toplam 20 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~224 kcal

Bursa usulü kesteneli sütü irmik tatlı kesteneyi irmik ve sütle buluşturarak yumuşak, hafif ve kaşıkla yenir tatlı yapar.

Malzemeler

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

Yapılı

- İrmiği süt ve şekerle tencerede 8-10 dakika pişirin.
- Haşlanmış kesteneyi küçük doğrayarak ekleyin.
- Tatlıyı 2 dakika daha karıştırıp alın.
- Kaselere paylaşırıp tamamen soğumaya bırakın.
- Ilıya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kestaneli iri bırakmak tatlıda belirgin parça hissi verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne kestone kırarak serpiştirin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt