

Lime Kabuklu İrmik Kup

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~204 kcal

Peru usulü lime kabuklu irmik kup, irmiği süt ve lime kabuğuyla buluşturarak ferah bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 1 tatlı kaşığı Lime kabuğu rendesi
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 2 yemek kaşığı Hindistancevizi

Yapılış

1. Süt, irmik ve şekeri 8 dakika pişirin.
2. Lime kabuğu rendesi ve hindistancevizini ekleyin.
3. Kup halinde paylaşılabilir soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kabuk rendesini beyaz kırmadan kullanmak tatlıda acılaşmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt