

Portakallı Tarçın İrmik Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 14 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Portakallı tarçın irmik kup, irmiği portakal ve tarçınla oluşturarak yumuşak, kokulu ve sade bir akşam tatlısı olur.

Malzemeler

- 1 su bardağı irmik
- 3 su bardağı süt
- 0.5 su bardağı şeker
- 0.5 su bardağı portakal suyu
- 0.5 çay kaşığı tarçın

Yapılışı

- Sütlü tabanı 10 dakika pişirin.
- Portakal ve tarçını ekleyin.
- Kup içinde soğutarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Portakal suyunu pişmenin sonunda eklemek ferah notayı daha canlı kılar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne tarçın serpisi bademle tamamlayın.

Alerjenler

Gluten

Süt