

# Üzüm Hoşaf İrmik Kupu

Toplam 22 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Manisa usulü üzüm hoşaf irmik kupu, irmik tatlısına hoşaflanmış üzüm ve tarçınla oluşturularak serin bir finiş sunar.

## Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 5 yemek kaşığı İrmik
- 0.5 su bardağı Kuru üzüm
- 4 yemek kaşığı Toz şeker
- 1 çay kaşığı Tarçın

## Yapılış

1. Süt, irmik ve şekerini tencerede 8 dakika koyulaştırın.
2. Kuru üzümü 3 yemek kaşığı suda 5 dakika bekletin.
3. İrmik kupu paylaştırın. Üzüm ve tarçınla soğuk servis edin.

### PÜF NOKTASI

Üzümleri 5 dakika suda tutmak kup içinde diri ama yumuşak bir doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tarçın serpererek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt