

Yabanmersinli Sütlaç Kup

Toplam 32 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~234 kcal

Açılış 2/10

Yabanmersinli sütlaç kup, sütlü pirinci yabanmersini sosuyla buluşturarak serin, meyvemsi ve kaşıkla gelen hafif bir tatlıdır.

Malzemeler

- 3 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Pirinç
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 0.5 su bardağı Şeker

Yapılış

1. Pirinci sütle tencereye alıp 15 dakika yumuşayana kadar 20 dakika pişirin.
2. Şekeri ekleyin ve karıştırarak 5 dakika daha karıştırarak koyulaştırın.
3. Yaban mersinini küçük sos tenceresinde 3 dakika çevirip hafif sos yapın.
4. Sütlaç kup bardaklara paylaşılmasına yaban mersini sosu dökün.
5. Kup tatlıları en az 1 saat soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Meyve sosunu ayırtmak kup içinde renk geçişini temiz bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağı yanına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Süt