

Afyon Vişneli Kaymaklı Ekmek Kadayıfı Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 6 dk

4 kişilik

Kolay

~340 kcal

Afyon usulü vişneli kaymaklı ekmek kadayıfı kup, şerbetli ekmek kadayıfı, vişne ve kaymakla kat kat sunar.

Malzemeler

- 400 gr Ekmek kadayıfı
- 1.5 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 200 gr Kaymak
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Yapılışı

- Vişne ve toz şekeri küçük tencerede 8-10 dakika kaynatın.
- Ekmek kadayıfı kuplara iri parçalar halinde paylaştırın.
- Vişneli şerbeti ekmek kadayıfı üzerine gezdirip 5 dakika bekletin.
- Kaymak ve Antep fıstığı katları tamamlayıp soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişneyi kısık kaynatmak rengini koyulaştırmada etkili tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve Antep fıstığıyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş