

Ballı Yoğurtlu İncir Kup

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Yunan usulü ballı yoğurtlu incir kup, inciri yoğurt ve balla buluşturarak serin, hafif ve zarif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 6 adet İncir
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

1. İncirleri küçük küpler halinde doğrayın. Cevizleri iri parçalayın.
2. Yoğurt ile bal pürüzsüz ve parlak olana kadar çırpın.
3. Kup bardaklara ballı yoğurdun yarısını koyun.
4. İncir ve cevizin çoğunu araya serpip kalan yoğurtla üstünü kapatın.
5. Kalan incir ve cevizi üzerine ekleyip 20 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

İnciri servis öncesi kesmek kup içinde suyunu erken bırakmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kupa üstüne bal gezdirerek kahvaltıda veya da tatlı olarak sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt