

# Cevizli Gavut Kup Tatlısı

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Kars usulü cevizli gavut kup tatlısı kavrulmuş unlu karışım ceviz ve sütlü tabanla buluşturarak kıtık ve küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Gavut
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılış

- Sütü 1 su bardağı Gavutu içine azar azar ekleyip topak bırakmadıkça 1rp1n.
- Karışımı düşük ateşte 5-6 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- Balıyarışımın kalınlaşmasını bekleyin, cevizleri iri kırın.
- Kup bardaklara muhallebiyi paylaşarak bardaklara biraz ceviz serpin.
- Kalan bal ve cevizle tamamlayıp 1 saat soğutun.

### PÜF NOKTASI

Gavut kırınırken ekleme kup içinde çitirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne ceviz serperek tatlı sonunda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş