

Dut Pekmezli Kete Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Erzurum usulü dut pekmezli kete kup, ufalanmış kete parçalarını dut pekmezi ve kaymakla tabanla buluşturarak yoğun, katmanlı ve çayla bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kete
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılışı

1. Kete ve Dut pekmezi ile ana karışım tencerede oluşturun.
2. Kete ve Dut pekmezi malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
3. Kete karışımını kup bardaklara eşit biçimde paylaşın.
4. Süt ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Dut pekmezi serpip tatlıya dolaptan çıkarıp karmaz servis edin.

PÜF NOKTASI

Keteyi iri kırmak kup içinde katman hissini güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne kete kırınarak servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta