

# Dut Şerbetli Kadayıf Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 8 dk

5 kişilik

Kolay

~248 kcal

Açılış 2/10

Elazığ dut şerbetli kadayıf kup, kavrulmuş kadayıf, dut şerbeti ve krema ile katmanlayarak çikolata ve gösterişli bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 200 gr Kadayıf
- 0.8 su bardağı Dut şerbeti
- 1 su bardağı Krema
- 20 gr Tereyağı

## Yapılışı

1. Kadayıfı didikleyip tereyağıyla tavada 8-10 dakika gevrekleştirin.
2. Kremayı 100 gr toz şeker kullanıma hazır edin.
3. Kup bardaklara kadayıf ve kremayı kat kat yerleştirin.
4. Her kata dut şerbetinden gezdirerek lezzeti dağıtın.
5. Kup tatlıyı 15 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kadayıfı tamamen soğutup katmanlamak çikolata için önemlidir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup tatlıyı toz şeker verin, üstüne kadayıf serperek servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt