

Findikli Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Trabzon usulü findikli kup, kuru inciri sütlü taban ve kavrulmuş findikli tozunu kullanarak serin, yumuşak ve çay saatine uygun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru incir
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Nişastası
- 0.5 su bardağı Findik

Yapılı

- Kuru incirleri küçük doğrayıp sütle yumuşatın.
- Nişastayı ekleyip karıştırarak kaynama noktasına kadar pişirin.
- Kup bardaklara incirli muhallebiyi paylaşın.
- Üstüne findik serperek 30 dakika soğutun.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğramak kup içinde dengeli lokmalar çıkarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne iri findik serperek çay yanında sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş