

Fıstıklı Katmer Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~252 kcal

Açılış 2/10

Gaziantep fıstıklı katmer kup, çıtır katmer parçaları kaymak ve Antep fıstığıyla buluşturarak gevrek, serin ve şölenlik bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 adet Katmer
- 1 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Katmeri 190°C fırında gevrekleşene kadar 6-8 dakika pişirin.
- Kaymak ve bal kasede pürüzsüz kıvamına kadar karıştırın.
- Gevrek katmeri iri parçalara kırıp bardakları tabanına yerleştirin.
- Aralara kaymaklı karışımı ve Antep fıstığı paylaşarak katman oluşturun.
- Kup tatlıyı tırmak kaybolmadan hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Katmeri soğuduktan sonra kırmak kup içinde gevrek doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne Antep fıstığı serpik kahve yanındadır.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş