

# Kahramanmaraş Fıstık Süt Reçeli Kup

Toplam 15 dk Hazırlama 5 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~286 kcal Açılış 2/10

Kahramanmaraş fıstık süt reçeli kup, süt reçelini Antep fıstığı ve bisküviyle katlayarak güneşe serin, yoğun ve misafirlik bir bardak tatlı verir.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Süt reçeli
- 200 gr Labne
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 8 adet Bisküvi

## Yapılışı

- Labneyi hafifçe çırpıp süt reçelinin yarısını ekleyin.
- Bisküvileri iri kırılarak ufalayarak kup tabanına serin.
- Labneli karışımı kup bardaklara paylaştırılarak Antep fıstığı serpin.
- Kalan süt reçelini üstüne gezdirip yeniden fıstık serpiştirin.
- Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kupları servisten önce 20 dakika dinlendirmek katların birbirine oturmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne fıstık tozunu kahve yanında sunabilirsiniz.

## Alerjenler

Süt Kuruyemiş Gluten