

Kakuleli Yabanmersinli Kup

Toplam 8 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

İsveç usulü kakuleli yabanmersinli kup, yaban mersinini kakule ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, hafif ve meyvemsi bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çimdik Kakule

Yapılış

1. Yoğurt ve Yaban mersini ile ana karışımı blenderde oluşturun.
2. Yaban mersini ve Bal malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
3. Yoğurt karışımını kup bardaklara eşit biçimde paylaşın.
4. Kakule ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
5. Bal serpip tatlıyı tabaktan çıkarıp karmaz servis edin.

PÜF NOKTASI

Kakuleyi çok az kullanmak meyvenin önüne geçmeden sızalabilir koku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt