

İğdir Kavutlu Muzlu Kup

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 2/10

İğdir kavutlu muzlu kup, kavutu muz ve sütle katlayarak serin, tahmini hafif tatlı bir bardak tatlıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Kavut
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

- Kavutu kuru tavada kokusu yükselene kadar 2 dakika çevirin.
- Sütü ve bal ekleyip koyulaşana kadar 3-4 dakika karıştırın.
- Muzları ince dilimleyin, kup bardakların tabanına bir kat yerleştirin.
- Kavutlu karışım bardaklara paylaştırılarak aralara muz ekleyin.
- Tarçını serpip 11 ya da soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Kavutu kavurmak aromayı artırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçını serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt