

Kayısı Fındıklı Kup

Toplam 14 dk

Hazırlanma 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Malatya usulü kayısı fındıklı kup, kuru kayısı yoğurt ve fındıklı olarak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 10 adet Kuru kayısı
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

- Kuru kayısıları küçük doğrayıp 10 dakika 110°C'de bekletin.
- Yoğurt ve bal pürüzsüz olana kadar çırpın.
- Kup bardaklara yoğurt ve kayısı kat kat yerleştirin.
- Üzerlerine fındık serpin.
- Tatlıyı 20 dakika soğutup serin servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısıyı başlamak kup içinde daha yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş