

# Kayısı-Hurma Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Malatya usulü kayısı-hurma kup, kayısı-hurma ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, meyvemsi ve hafif bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 8 adet Kuru kayısı
- 6 adet Hurma
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

1. Kuru kayısı ve hurmaları küçük doğrayın.
2. Yoğurdu bal ile pürüzsüz olana kadar karıştırın.
3. Kup bardaklara yoğurt ve kuru meyveleri kat kat yerleştirin.
4. Tatlıyı 20 dakika soğutarak meyvelerin yumuşamasını sağlayın.
5. Kup tatlıyı servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kayısı küçük küp kesmek kup içinde her kaşıkta eşit meyve hissi verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz ya da fındık serpebilirsiniz.

## Alerjenler

Süt