

Kerebiç Kup

Toplam 30 dk

Hazırlama 18 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~248 kcal

Mersin usulü kerebiç kup, irmikli taban köpük kreması ve Antep fıstığıyla oluşturarak hafif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2.5 su bardağı süt
- 4 yemek kaşığı toz şeker
- 1 su bardağı krema
- 2 yemek kaşığı toz Antep fıstığı

Yapılı

1. İrmik, süt ve şekeri 8 dakika pişirip kup tabanına pay edin.
2. Kremayı 10 dakika buhalebinin üstüne ekleyin.
3. Fıstıklı krepanin kupu soğutup servis edin.

PÜF NOKTASI

Köpük kreması servis öncesi eklemek kup içinde sönmelerini geciktirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş