

Lucumalı Yoğurt Kupu

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Peru usulü lucumalı yoğurt kupu, yoğurdu lucuma püresi ve bademle buluşturarak hafif ama aromalı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Lucuma püresi
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Vanilya
- 3 yemek kaşığı Badem

Yapılış

1. Yoğurdu bal ve vanilya ile karıştırın.
2. Kupa tabanına yoğurt ve lucuma püresini kat kat paylaştırın.
3. Badem serpererek soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

Lucuma püresini yoğurda tamamen karıştırmayın, katmanlı bir rakma kadar daha belirgin gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine badem serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş