

Muzlu Hindistancevizli Tapyoka Kup

Toplam 18 dk

Hazırlık · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~212 kcal

Vietnam usulü muzlu hindistancevizli tapyoka kup, muz ve tapyokayı hindistancevizi sütüyle buluşturarak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Tapyoka
- 2 su bardağı Hindistancevizi sütü
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Tapyokayı hindistancevizi sütünde yumuşayana kadar pişirin.
2. Muzları ince dilimleyip kuplara hazırlayın.
3. Kup bardaklara tapyoka ve muzları kat kat yerleştirin.
4. Bal gezdirip tatlıyı 20 dakika soğutun.
5. Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

PÜF NOKTASI

Tapyokayı şeffaflaşana kadar pişirmek doğru dokuyu verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.