

Pekmezli Cevizli Katmer Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~256 kcal

Şanlıurfa usulü pekmezli cevizli katmer kup, ufalanmış katmeri pekmez ve cevizle buluşturarak çıtıyoğun ve kaşıkla yenilen bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 2 adet Katmer
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 0.5 su bardağı Kaymak

Yapılı

- Katmer ve Üzüm pekmezi ile ana karışım tencerede oluşturun.
- Üzüm pekmezi ve Ceviz malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Katmer karışım kup bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Kaymak ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Ceviz serpip tatlıya blaptan çit karışım karmaz servis edin.

PÜF NOKTASI

Katmeri servis öncesi karmakup içinde çit tırır.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları serin verin, üstüne ceviz serpip kaymak ekleyin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt