

# Pekmezli Fındık Ezmeli Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 2/10

Giresun pekmezli fındık ezmesi kup, fındık ezmesini dut pekmezi ve kuruyemişlerle buluşturarak yoğun, serin ve kaşıkla tatlazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı fındık ezmesi
- 3 yemek kaşığı dut pekmezi
- 1 su bardağı labneh
- 1 su bardağı bisküvi kırıntıları

## Yapılı

- Fındık ezmesi ve pekmezi kasede karıştırın.
- Karışımı bardaklara kat kat paylaştırın.
- Tatlıyı buzdolabında 30 dakika soğutun.
- Üstünü biraz daha fındık ezmesiyle tamamlayın.
- Soğuk olarak bekletmeden servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kupu servis öncesi kuruyemişleri katları birbirine oturması sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne fındık ezmesi pekmez gezdirin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt

Gluten