

Pekmezli Fındıklı Armut Kup

Toplam 8 dk Hazırlama - Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~202 kcal

Ordu usulü pekmezli fındıklı armut kup, armudu pekmez ve fındıklı olarak serin, hafif ve kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 3 adet Armut
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 su bardağı Yoğurt

Yapılışı

- Armut ve Üzüm pekmezi ile ana karışım tencerede oluşturun.
- Armut ve Fındık malzemelerini üst katman için ayrı tutun.
- Armut karışımını bardaklara eşit biçimde paylaşın.
- Yoğurt ekleyip kupları 20-30 dakika buzdolabında dinlendirin.
- Fındık serpiyi tatlıya blaptan çikararak servis edin.

PÜF NOKTASI

Armutu servis anında dilimlemek kup içinde kararmasını geciktirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kupları serin verin, üstüne fındık serpiyi armut dilimleri ekleyin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt