

Peynirli İncir Kupu

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Çanakkale usulü peynirli incir kupu, taze inciri labne ve bal ile buluşturarak hafif bir son tat kurar.

Malzemeler

- 6 adet Taze incir
- 150 gr Labne
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Bisküvi kırntı
- 2 yemek kaşığı Ceviz

Yapılı

- Kup tabanına bisküvi kırntı serpin.
- Labneyi bal ile çirpüp alın.
- Doğranmış incir ve cevizi ekleyip soğuk servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri servis anında doğramak kup içinde fazla su bırakmasını azaltır.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten