

Tahin Pekmezli Nevzine Kup

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~248 kcal

Kayseri usulü tahin pekmezli nevezine kup, cevizli taban tahin ve pekmeze buluşturarak yoğun, nemli ve küçük porsiyonluk bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 1.5 su bardağı Bisküvi kırma
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 3 yemek kaşığı Tahin
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi

Yapılışı

- Bisküvi kırma ve ceviz geniş kapta karıştırın.
- Tahin ve üzüm pekmezini pürüzsüz akışkan kıvamına kadar çırpın.
- Kup bardaklara kırma tahinli karışımı kat kat yerleştirin.
- Tatlıyı 20 dakika dinlendirip kıvamını alın.
- Kup tatlıyı servis edin.

PÜF NOKTASI

Pekmezi servis anında gezdirmek kup içinde iki katmanlı bir tatlı yapar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Susam