

Turunç Reçelli Yoğurt Kup

Toplam 11 dk

Hazırlık 8 dk · Pişirme 3 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Antalya usulü turunç reçelli yoğurt kup, süzme yoğurdu turunç reçeli ve kavrulmuş bademle katmanlararak ferah bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süzme yoğurt
- 4 yemek kaşığı Turunç reçeli
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu

Yapılış

1. Bademleri kuru tavada 3 dakika kokusu çikankadar kavurun.
2. Yoğurt, bal ve limon kabuğunu karıştırın.
3. Yoğurt ve turunç reçelini kuplara katmanlayıp bademle servis edin.

PÜF NOKTASI

Reçeli yoğurdun arasına katman koymak kupun fazla şekerli olmasını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş