

Vişneli Ekmek Kadayıfı Kup

Toplam 28 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 2/10

Tekirdağ usulü vişneli ekmek kadayıfı kup, şerbetli ekmek kadayıfı, vişne ve kaymakla buluşturarak yoğun, sulu ve davet sofralarınıza uygun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 dilim Ekmek kadayıfı
- 1 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.8 su bardağı Şerbet

Yapılışı

- Ekmek kadayıfı dilimlerini kup bardak boyutunda parçalara ayırın.
- Şerbeti kadayıfı parçalarını üzerine yavaşça gezdirin.
- Vişneleri aralara paylaşarak tatman oluşturun.
- Üstüne kaymak koyup kup tatlıyı 20 dakika dinlendirin.
- Tatlıyı soğuk ya da ılık servis edin.

PÜF NOKTASI

Kadayıfı fazla şerbetlememek kup içinde daha dengeli doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağına yanına sade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Gluten

Süt