

Edirne Vişneli Lorlu Kup

Toplam 20 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~164 kcal

Açılış 2/10

Edirne vişneli lorlu kup, loru vişne sosuyla katlayarak serin ve meyvemsi bir Trakya tatlısıdır.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı Vişne
- 2 yemek kaşığı Toz şeker

Yapılış

- Vişneyi şekerle 6 dakika pişirin.
- Sosu soğutun.
- Lor ve vişneyi kurlara kat kat koyun.

PÜF NOKTASI

Vişne sosunu tamamen soğutmak kup içinde katlarınmet kalmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis etmeden önce küçük dilimlere bölün; tabağındanade bir kaşık krema koyun.

Alerjenler

Süt