

# Yabanmersinli Yulaf Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 2/10

Yabanmersinli yulaf kup, yulaf yoğurt ve yabanmersiniyle buluşturarak İsveç usulü serin bir kahvalt kâsesi hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Yabanmersini
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

- Yulaf kaseye alınıyoğurdun yarısıyıkıştırılır.
- Yabanmersininin yarısı bal ile hafifçe ezin.
- Kup bardaklara yulaf, yoğurt ve meyveyi kat kat yerleştirin.
- Kalan yabanmersini ve bal üst katmana ekleyin.
- Kupu 15 dakika soğutup servis edin.

### PÜF NOKTASI

Kupun kolaylaştırılması için yulafı hafif yumuşaması sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üstüne bir parça fıstık ya da taze veya ince tarçın gezdirip porselen tabakta servis yapın.

## Alerjenler

Süt

Gluten