

Afyon Vişneli Kaymaklı Ekmek Kadayıfı Kup

Toplam 35 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 10 dk

4 kişilik

Kolay

~340 kcal

Açılış 2/10

Afyon usulü vişneli kaymaklı ekmek kadayıfı kup, şerbetli ekmek kadayıfı, vişne ve kaymakla kat kat sunar.

Malzemeler

- 400 gr Ekmek kadayıfı
- 1.5 su bardağı Vişne
- 200 gr Kaymak
- 2 yemek kaşığı Antep fıstığı

Şerbet için

- 0.5 su bardağı Toz şeker

Yapılışı

- Vişne ve toz şekeri küçük tencerede 8-10 dakika kaynatıldıktan sonra dokusu bozulmasın diye ölçüyü değiştirmeden ilerleyin.
- Ekmek kadayıfı küçük küplere ayırıldıktan sonra vişneli sosu daha eşit çöksün.
- Meyveli sosunu oda sıcaklığına gelene kadar bekletin.
- Vişneli şerbeti 5 dakika 110°C'de bekletip kup katlarına uygulayın, ekmek hamurlaşmasın.
- Katları 1mm kalınlıkta yerleştirin, dolgu kenarlardan taşmasın.
- Üst süslemesini servis öncesi ekleyin, çikolata ile dokusu nemlenmesin.
- Tatlısını 10 dakika soğutup dokusu oturduktan sonra servis edin.

PÜF NOKTASI

Vişneyi kısık ateşte kaynatmak rengini koyulaştırmadan ekşi tat verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve Antep fıstığıyla soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş