

Ballı Yoğurtlu İncir Kup

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~196 kcal

Açılış 12/10

Yunan usulü ballı yoğurtlu incir kup, inciri yoğurt ve balla buluşturarak serin, hafif ve zarif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 6 adet İncir
- 2 su bardağı Yoğurt
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılışı

1. Süzme yoğurdu balı yarısı ile pürüzsüz olana kadar karıştırın.
2. İncirleri ince dilimleyin ve yumuşak olanları üst kat için ayırın.
3. Kup tabanına yoğurt, incir ve balı ince katlar halinde paylaştırın. İncir suyu yoğurdu gevşetmesin.
4. Ceviz kullanacaksanız servis öncesi ekleyin, beklerse yoğurdu sulandırmasın diye ara kata gömmeyin.
5. Kupları 15 dakika soğutup kalan balla servis edin.

PÜF NOKTASI

İnciri servis öncesi kesmek kup içinde suyunu erken bırakmasınlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk kupa üstüne bal gezdirerek kahvaltıda ya da tatlı olarak sunun.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt