

# Cevizli Gavut Kup Tatlısı

Toplam 22 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~238 kcal

Açılış 2/10

Kars usulü cevizli gavut kup tatlısı kavrulmuş unlu karışım ceviz ve sütlü tabanla buluşturarak küçük porsiyonluk bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı Gavut
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Bal

## Yapılışı

- Gavutu kuru tavada 3 dakika ısıtılarak kokusu açılmalıdır.
- Sütü 4 dakika hafifçe ısıtılarak kaynatmayın.
- Kup tabanına gavut serpin ve 11 dakika sütle nemlendirin.
- Cevizi iri kırıkların arasına paylaştırın.
- Tatlıyı 15 dakika dinlendirin, gavut sütü çekince servis edin.
- Üst katı kuru cevizle tamamlayın gavut dokusu kaşıkta belirgin kalsın.

### PÜF NOKTASI

Gavut kırıklarını eklemek kup içinde çitirir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne ceviz serpererek tatlı sonunda sunun.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş