

Dut Pekmezli Kete Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~244 kcal

Açılış 2/10

Erzurum usulü dut pekmezli kete kup, ufalanmış kete parçalarını dut pekmezi ve kaymaklı tabanla buluşturarak yoğun, katmanlı ve çaylı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Kete
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Süt

Yapılışı

1. Keteyi iri kırımla kuru kırımla halı haline getirin.
2. Kaymaklı taban 2 dakika çirpilir süzülebilir kıvamına gelsin.
3. Kup tabanına kete kırımlı kaymak ve dut pekmezi katları yerleştirin.
4. Pekmezi kenarlardan ince gezdirin, kete tamamen hamurlaşmasını diye fazla dökmeyin.
5. Kup tatlısı 20 dakika dinlendirip cevizle servis edin.
6. Kete kırımlı sınıksız üst için kuru saklayın.
7. Kupları servis öncesi nazikçe sallamayın katmanlar karışmasın.

PÜF NOKTASI

Keteyi iri kırma kup içinde katman hissini güçlendirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk verin, üstüne kete kırımlı süzerek servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta