

Erzincan Dut Pekmezli Lor Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Erzincan dut pekmezli lor kup, lor peynirini dut pekmeziyle katlayarak serin ve sütlü bir dağ tatlısı hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 3 yemek kaşığı Dut pekmezi
- 0.3 su bardağı Ceviz

Yapılış

- Loru çatalla ezin ve iri parçalarla dağlatın.
- Dut pekmezini küçük kapta 1 dakika akışkanlaşana kadar karıştırın.
- Kup bardaklara lor ve pekmezi ince katlar halinde yerleştirin.
- Cevizi iri kırıp kapa kapa serperek, beklerken yumuşaması için üzerine üst için biraz ayırın.
- Tatlıyı 15 dakika soğutup kalan cevizle servis edin.
- Pekmezi ince akışkan katları tamamen kapanmasını.
- Servis kaşığı bardağın kenarından indirin, katmanlar bozulmasını.

PÜF NOKTASI

Loru çatalla ezmek kup içinde daha pürüzsüz bir doku sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Kup bardakta soğuk servis edin, üstüne ceviz serpererek sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş