

Elmalı Fındıklık Kup

Toplam 48 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Aksaray usulü elmalı fındıklık kup, irmiği elma ve fındıkla oluşturarak hafif, kaşıkla yenilen bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 4 yemek kaşığı irmik
- 2 su bardağı süt
- 2 adet Elma
- 0.5 su bardağı fındık
- 3 yemek kaşığı şeker

Yapılışı

1. Elmayı küçük küp doğrayın ve fındığı kırın.
2. Süt, irmik ve şekeri 8 dakika pişirin.
3. Elmayı 14 dakika ayrı tavada çevirin, suyunu salıp kupu sulandırmasın.
4. Kup içine irmik taban elma ve fındık katmanlayın.
5. Tatlıyı 30 dakika soğutup servis edin.
6. Fındık servis anında serpin, irmik nemi gevrekliği almasın.
7. Kup kenarındaki elma suyunu peçeteyle temizleyin.

PÜF NOKTASI

Elmayı küçük doğramak kup içinde daha dengeli katman kurulmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Elmalı fındıklık kupunu soğuk bardakta sunup fındıkla süsleyin.

Alerjenler

Gluten

Kuruyemiş

Süt