

Findikli Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~226 kcal

Açılış 2/10

Trabzon usulü findikli kup, kuru inciri sütlü taban ve kavrulmuş findikli tozunu kullanarak serin, yumuşak ve çay saatine uygun bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru incir
- 2 su bardağı Süt
- 2 yemek kaşığı Mısır nişastası
- 0.5 su bardağı Findik
- 2 yemek kaşığı Şeker

Yapılış

- Kuru incirleri saplarından ayrı küçük küpler halinde doğrayın.
- Sütlü taban için süt, nişasta ve şekeri soğukken karıştırın.
- Sütlü taban 8 dakika koyulaşana kadar pişirin.
- İncirleri sıcak tabana ekleyip 1 dakika karıştırın, taneler dağılmasın.
- Kup bardaklarını findikli tozunu tamamlayın ve soğutun.
- İncir parçaları üstte görünürken findikli tozunu serpin.

PÜF NOKTASI

İnciri küçük doğramak kup içinde dengeli lokmalar çikarır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne iri findik serpererek çay yanında sunun.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş