

Fıstıklı Katmer Kup

Toplam 24 dk

Hazırlama 6 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~252 kcal

Açılış 2/10

Gaziantep fıstıklı katmer kup, çikolata katmer parçaları, kaymak ve Antep fıstığıyla buluşturarak gevrek, serin ve şölenlik bir tatlıdır.

Malzemeler

- 2 adet Katmer
- 1 su bardağı Kaymak
- 0.5 su bardağı Antep fıstığı
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

- Katmeri 15-20 parçaya ayırıp kenarları saklayın.
- Katmer parçalarını 60 dakika fırında kızdırın.
- Kaymak ve bal pürüzsüz karıştırarak kaymak fazla gevşemesin.
- Kup bardakları katmer, kaymak ve fıstıkla katmanlayın.
- Üstüne çikolata katmer kırarak servis edin.
- Kup kenarlarına ekstra fıstık serpştirip kaymak akmasını diye hemen sunun.

PÜF NOKTASI

Katmeri soğuduktan sonra kırımlı kup içinde gevrek doku bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne Antep fıstığı serpştirip kahve yanına sunun.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş