

Kahramanmaraş F1st1 Süt Reçeli Kup

Toplam 15 dk Hazırlama 15 dk · Pişirme 0 dk 4 kişilik Kolay ~286 kcal Açılış 2/10

Kahramanmaraş f1st1 süt reçeli kup, süt reçelini Antep f1st1 ve bisküviyle katlayarak güneşe serin, yoğun ve misafirlik bir bardak tatlı verir.

Malzemeler

- 1 su bardağı Süt reçeli
- 200 gr Labne
- 0.5 su bardağı Antep f1st1
- 8 adet Bisküvi

Yapılışı

- Bisküvileri iri kırılarak şekilde ufalayın.
- Labneyi süt reçeliyle pürüzsüz çirpik kremaya akmasını.
- Antep f1st1'ni doğrayıp kremaya biraz karıştırın.
- Kup bardakları bisküvi, kremaya ve f1st1 katmanlayın.
- Tatlıyı 20 dakika soğutun ve üstüne süt reçeli gezdirin.
- F1st1'leri son serpin, kup yüzeyinde gevrek kalsın.

PÜF NOKTASI

Kupları servisten önce 20 dakika dinlendirmek katların birbirine oturmasını sağlar.

SERVİS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne f1st1 serpip kahve yanında sunabilirsiniz.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten