

Kakuleli Yabanmersinli Kup

Toplam 8 dk

Hazırlık - Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

İsveç usulü kakuleli yabanmersinli kup, yaban mersinini kakule ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, hafif ve meyvemsi bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Yaban mersini
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çimdik Kakule

Yapılışı

- Yaban mersinlerini ayıklayıp taneleri ayırın.
- Yoğurdu bal ve kakuleyle pürüzsüz karıştırın.
- Yaban mersininin yarısını tatalla ezin, mor sos doğal aksın.
- Kup bardaklarına yoğurt, ezilmiş meyve ve bütün taneleri yerleştirin.
- Tatlıyı 15 dakika soğutup kakule kokusu oturunca servis edin.

PÜF NOKTASI

Kakuleyi çok az kullanmak meyvenin önüne geçmeden s1calı bir koku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kakuleli yabanmersinli kupu cam kasede sunup bal yoğurdun üstünden ince gezdirin.

Alerjenler

Süt