

İğdir Kavutlu Muzlu Kup

Toplam 15 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 5 dk

4 kişilik

Kolay

~174 kcal

Açılış 2/10

İğdir kavutlu muzlu kup, kavutu muz ve sütle katlayarak serin, tahmini hafif tatlı bir bardak tatlıdır.

Malzemeler

- 0.5 su bardağı Kavut
- 1.5 su bardağı Süt
- 2 adet Muz
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılış

1. Muzları ince halka dilimleyip kararması için limonla hafif ovun.
2. Kavutu kuru tavada 2 dakika kokusu çıkana kadar çevirin.
3. Süt ve bal ekleyip 3 dakika koyulaştırın.
4. Kavutlu karışımı tencere taban muzları karartmasını.
5. Kup bardakları muz ve kavutu katmanlayarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Kavutu kavurmak aromayı artırır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine tarçın serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt