

Kayısı Fındıklı Kup

Toplam 14 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 4 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 2/10

Malatya usulü kayısı fındıklı kup, kuru kayısı yoğurt ve fındıklı olarak hafif, serin bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 10 adet Kuru kayısı
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 0.5 su bardağı Fındık
- 1 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Kuru kayısıları küçük doğrayıp birkaç parçayı üst süsleme için ayırın.
2. Kayısıları 10 dakika az suyla yumuşatın.
3. Yoğurt ve bal pürüzsüz karıştırın.
4. Kayısıları tamamen soğutun, sıcak meyve yoğurdu sulandırmasın.
5. Kup bardaklarına kayısı yoğurt ve fındık katmanlayıp servis edin.

PÜF NOKTASI

Kayısıya başlamak kup içinde daha yumuşak bir doku verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Kayısı fındıklı kupu soğuk bardakta sunup fındıklı kayısı üzerine serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş