

Kayısı Hurma Kup

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~206 kcal

Açılış 2/10

Malatya usulü kayısı hurma kup, kayısı hurma ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, meyvemsi ve hafif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 8 adet Kuru kayısı
- 6 adet Hurma
- 2 su bardağı Yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Kayısı ve hurmayı küçük küpler halinde doğrayın.
2. Yoğurdu bal ile 2 dakika pürüzsüz çirpik katmanlar sulanmasını.
3. Doğranmış meyveyi yoğurtla karıştırmada yaklaşık 5 dakika bekletin.
4. Kup bardaklarına yoğurt, kayısı ve hurma eşit katlar halinde yerleştirin.
5. Tatlıyı 20 dakika buzdolabında soğutun, katmanlar birbirine akmasını.

PÜF NOKTASI

Kayısı küçük küp kesmek kup içinde her kaşıkta eşit meyve hissi verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk servis edin, üstüne ceviz ya da fındık serpebilirsiniz.

Alerjenler

Süt