

Kaymaklı Pekmezli İncir Kup

Toplam 18 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 8 dk

4 kişilik

Kolay

~228 kcal

Açılış 2/10

Van usulü kaymaklı pekmezli incir kup, yumuşak inciri kaymak ve pekmeze buluşturarak kısacık sürede hazırlanan bir kaşık tatlıdır.

Malzemeler

- 8 adet Kuru incir
- 120 gr Kaymak
- 3 yemek kaşığı Üzüm pekmezi
- 0.5 su bardağı Süt
- 3 yemek kaşığı Ceviz

Yapılışı

- İncirleri küçük doğrayıp ve sütü kısık ateşte 15 dakika pişirin.
- İncirleri sıcak sütte 8 dakika yumuşatıp çekirdekleri sert kalmasını önleyin.
- Kup tabanına incirleri paylaşarak 10 dakika soğutun.
- Kaymağı kaşıkla ekleyin ve pekmezi ince çizgi halinde gezdirin.
- Cevizi servis öncesi serpin, yumuşak lokusu kaymasın.

PÜF NOKTASI

İnciri kısık ateşte pişirmek kup içinde diri ama yumuşak kalmasını sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş