

Lucumalı Yoğurt Kupu

Toplam 28 dk

Hazırlama · Pişirme 20 dk

4 kişilik

Kolay

~182 kcal

Açılış 2/10

Peru usulü lucumalı yoğurt kupu, yoğurdu lucuma püresi ve bademle buluşturarak hafif ama aromalı bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Lucuma püresi
- 2 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Vanilya
- 3 yemek kaşığı Badem

Yapılış

1. Yoğurdu bal ve vanilya ile 1 dakika çırpın.
2. Lucuma püresini ayrı kapta ezerek akışkan hale getirin.
3. Kup tabanına yoğurt, üstüne lucuma püresi koyun.
4. Bademi servis öncesi serpin, çözümlenmesini bekleyin.
5. Kup tatlısını 20 dakika soğutun.

PÜF NOKTASI

Lucuma püresini yoğurda tamamen karıştırmayı katmanlı bırakarak daha belirgin gelmesini sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine badem serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş