

Matchal Armut Kup

Toplam 8 dk

Hazırlama 8 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~194 kcal

Açılış 2/10

Japon usulü matchal armut kup, armudu matcha ve yoğurtlu tabanla buluşturarak serin, hafif ve zarif bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 adet Armut
- 2 su bardağı Yoğurt
- 1 çay kaşığı Matcha
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılışı

1. Matchayı az yoğurtla açın toz topraklanmasını.
2. Yoğurdu matcha ile 1 dakika çırpın.
3. Armudu ince dilimleyip limonla karıştırın.
4. Kup içinde matchal yoğurt ve armudu katmanlayın.
5. Tatlıyı 15 dakika soğutun ve hemen servis edin.

PÜF NOKTASI

Matchayı süzerek eklemek yoğurtlu tabanda topak kalmalarını önler.

SERVIS ÖNERİSİ

Matchal armut kupunu soğuk bardakta sunup armut parçalarını yeşil yoğurt üstünde gösterin.

Alerjenler

Süt