

# Pekmezli Fındık Ezmeli Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~284 kcal

Açılış 2/10

Giresun pekmezli fındık ezmesi, fındık ezmesini dut pekmezi ve kırıntılarla buluşturarak yoğun, serin ve kaşıkla tatlant hazırlar.

## Malzemeler

- 1 su bardağı fındık ezmesi
- 3 yemek kaşığı dut pekmezi
- 1 su bardağı labneh
- 1 su bardağı bisküvi kırıntısı

## Yapılı

- Labneh ve fındık ezmesini 2 dakika pürüzsüz çırpın.
- Kup tabanına bisküvi kırıntısını 1 kat halinde serpin.
- Fındık ezmesi maykulara paylaşırın.
- Pekmezi servis öncesi gezdirin, krema akmasını.
- Kup tatlısı 20 dakika soğutup fındık ezmesi tamamlayın.

### PÜF NOKTASI

Kupu servis öncesi kısınlendirmek katları birbirine oturmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kupları soğuk sunun, üstüne fındık ezmesi serperek pekmez gezdirin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt

Gluten