

# Peynirli İncir Kupu

Toplam 10 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~188 kcal

Açılış 2/10

Taze incir, labne ve bal ile bisküvi tabanlı kupta bulunduğu hafif bir Ege esintili tatlı. Soğuk servis için pratik bir son tat.

## Malzemeler

- 6 adet Taze incir
- 150 gr Labne
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Bisküvi kırma
- 2 yemek kaşığı Ceviz

## Yapılışı

- Bisküvi kırma ve tabanları paylaşın.
- Labneyi bal ile 2 dakika çırpın.
- İncirleri küçük doğrayıp cevizle karıştırın.
- Labneli katkılarını üstüne yayın ve taban dağılımsın.
- İncir ve cevizi ekleyip 20 dakika soğutun.

### PÜF NOKTASI

İnciri servis anında doğramak kup içinde fazla su bırakmasını azaltır.

### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serpererek soğuk servis edin.

## Alerjenler

Süt

Kuruyemiş

Gluten