

Macar Túrós Barack Kup

Toplam 12 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~168 kcal

Açılış 2/10

Macar túróş barack kup, lor benzeri peyniri kayısı ve bal katlarıyla birleştirerek yaz tatlılarıdır. Meyveli ve hafif bir bardak hazırlar.

Malzemeler

- 250 gr Lor peyniri
- 4 adet Kayısı
- 1 yemek kaşığı Bal
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi
- 0.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 0.3 su bardağı Bisküvi kırması

Yapılış

1. Lor peyniri, yoğurt ve limon kabuğunu kremamsı olana kadar karıştırın.
2. Kayısı küçük doğrayıp 2 dakika tavada çevirin.
3. Kayısı 10 dakika soğutun, lor kremasını bulanmasını bekleyin.
4. Kuplara lor kremasını ve kayısı kat kat yerleştirin, tat dengelensin diye.
5. Üstüne kırma bisküvi serpip 20 dakika soğuk dinlendirin.

PÜF NOKTASI

Kayısı çok ezmemek kup içinde farklı dokular bırakır.

SERVIS ÖNERİSİ

Túrós barack kupunu kayısıları üstte kalacak şekilde cam kasede soğuk sunun.

Alerjenler

Süt

Gluten