

Turunç Reçelli Yoğurt Kup

Toplam 11 dk

Hazırlık 1 dk · Pişirme 3 dk

4 kişilik

Kolay

~198 kcal

Açılış 12/10

Antalya usulü turunç reçelli yoğurt kup, süzme yoğurdu turunç reçeli ve kavrulmuş bademle katmanlararak ferah bir tatlı yapar.

Malzemeler

- 2 su bardağı Süzme yoğurt
- 4 yemek kaşığı Turunç reçeli
- 0.3 su bardağı Badem
- 1 yemek kaşığı Bal
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu

Yapılış

1. Bademleri kuru tavada 3 dakika kokusu çikankadar kavurun.
2. Yoğurt, bal ve limon kabuğunu pürüzsüz olana kadar çirpın.
3. Turunç reçelini küçük parçalayın kabuklar kaşığa takılmasın.
4. Kuplara yoğurt ve reçeli kat kat yerleştirin.
5. Bademi servis öncesi serpin, beklerse çitünlük kaybolmasın.

PÜF NOKTASI

Reçeli yoğurdun arasınance katman koymak kupun fazla şekerli olmasın.

SERVIS ÖNERİSİ

Turunç reçelli yoğurt kupunu soğuk bardakta sunup bademleri reçelin üstüne serpin.

Alerjenler

Süt

Kuruyemiş