

Van Kavutlu Yoğurt Kasesi

Toplam 12 dk

Hazırlama • Pişirme 4 dk

2 kişilik

Kolay

~285 kcal

Açılış 16/10

Van usulü kavutlu yoğurt kasesi, kavrulmuş buğday ununu süzme yoğurt, bal ve cevizle pratik, tok tutan bir kahvaltıda.

Malzemeler

- 0.8 su bardağı Kavut
- 1.5 su bardağı Süzme yoğurt
- 2 yemek kaşığı Bal
- 0.3 su bardağı Ceviz
- 0.5 çay kaşığı Tarçın

Yapılı

1. Kavutu kuru tavada kokusu çikankadar kışüre çevirin.
2. Süzme yoğurdu soğuk kaselere paylaştırın.
3. Kavut ve balıyoğurdun üzerine gezdirin, katmanlar ezilmesin.
4. Ceviz ve tarçınıserpin.
5. Kavut nem çekmeden hemen servis edin.
6. Ceviz ve tarçınıhemen servis edin, kavut nem çekip yumuşamasın.

PÜF NOKTASI

Kavutu kışakavurmak cevizsi kokusunu belirginleştirir.

SERVIS ÖNERİSİ

Soğuk yoğurtla kahvaltıda servis edin.

Alerjenler

Gluten

Süt

Kuruyemiş