

# Vişneli Ekmek Kadayıfı Kup

Toplam 28 dk

Hazırlama 16 dk · Pişirme 12 dk

4 kişilik

Orta

~266 kcal

Açılış 2/10

Tekirdağ usulü vişneli ekmek kadayıfı kup, şerbetli ekmek kadayıfı, vişne ve kaymakla buluşturarak yoğun, sulu ve davet sofralarınıza uygun bir tatlı yapar.

## Malzemeler

- 4 dilim Ekmek kadayıfı
- 1 su bardağı Vişne
- 0.5 su bardağı Kaymak
- 0.8 su bardağı Şerbet

## Yapılışı

1. Ekmek kadayıfı küçük küpler halinde doğrayın.
2. Vişne şerbetini 5 dakika 1 su bardağı üstüne gezdirin.
3. Kadayıfı 10 dakika bekletin, kuru parça kalmasın diye.
4. Kup içinde kadayıfı, vişne ve kaymak katmanlar kurun.
5. Servisten önce 20 dakika soğutun, katmanlar sabitlensin.

### PÜF NOKTASI

Kadayıfı fazla şerbetlememek kup içinde daha dengeli doku verir.

### SERVIS ÖNERİSİ

Vişneli ekmek kadayıfı kupunu cam bardakta sunup kaymağı vişnelerin üstüne yerleştirin.

## Alerjenler

Gluten

Süt