

Yabanmersinli Yulaf Kup

Toplam 40 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 0 dk

4 kişilik

Kolay

~178 kcal

Açılış 2/10

Yabanmersinli yulaf kup, yulaf yoğurt ve yabanmersiniyle buluşturarak İsveç usulü serin bir kahvalt kâsesi hazırlar.

Malzemeler

- 1 su bardağı Yulaf
- 1.5 su bardağı Yoğurt
- 1 su bardağı Yabanmersini
- 2 yemek kaşığı Bal

Yapılış

1. Yulaf, yoğurt ve bal kaptaki karıştırılır.
2. Karışımın 20 dakika bekletilir, yulaf yoğurdu çöksün diye.
3. Yaban mersinini çatala ezip limon kabuğuyla karıştırılır.
4. Kup bardaklara yulaf ve meyve katmanları yerleştirilir.
5. Servise kadar 30 dakika soğutun, yulaf kup kavanozda tutulur.

PÜF NOKTASI

Kupun kıvrılmasını yulafın hafif yumuşaması sağlar.

SERVIS ÖNERİSİ

Geniş tabakta, kenara taze meyve dilimleri ve nane yaprağı koyup soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt

Gluten