ÇİLEKLİ KUP

300-400 gram çilek
2 su bardağı tatlı yoğurt (kaymaksız ve susuz olmalı)
1 su bardağı hazır süt kreması (küçük paket, 200 ml)
1 su bardağı tozşeker
1 yemek kaşığı limon suyu
Varsa 3-4 top vanilyalı dondurma

Çilekleri ayıklayıp yıkadıktan sonra tavla zarı formunda doğrayarak bir kenarda bekletin. Yoğurdu mutfak robotuna ya da blendere koyup üzerine süt kremasını ekleyin.
Tozşekeri ve limon suyunu da ilave ettikten sonra varsa vanilyalı dondurmayı katın. Malzemeleri aralıklı olarak (robotu ya da blenderi bir durdurup bir çalıştırarak) çekip püre haline getirin. Çilekleri kup bardaklarına ya da muhallebi kaselerine paylaştırın. Üzerlerine püre haline getirdiğiniz koyu boza kıvamındaki sosu paylaştırın. Kupları buzdolabına koyup 20-30 dakika kadar bekletin. Üzerlerini krem şantiyle süsleyerek servise sunun.

© lezzetler.com tarif no:118462 • adı:Çilekli Kup • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:43