



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI DONDURMALI KUPLAR

2 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı tereyağı
1 adet yumurta sarısı
8 adet kayısı
200 gram vanilyalı dondurma
100 gram kakaolu dondurma

Bir tencerenin içinde sütü, yumurta sarısını, unu ekleyip karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alıp, içine tereyağını ve vanilyayı ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Kremşanti hazırlayıp içine eklerseniz çok farklı ve harika bir krema elde etmiş olursunuz. Bu karışımı soğuyunca kuplara dondurmayla birlikte pay edip buzdolabında dondurun. Servis yaparken kayısıları ya da başka meyvelerle süsleyip ikram edin.