



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI KUPLAR

2.5 Su bardağı süt  
2 Yemek kaşığı un  
1 Paket vanilya  
4 Yemek kaşığı toz şeker  
1 Çay bardağı kayısı suyu  
1 Yemek kaşığı nişasta  
Üzeri için;  
Taze veya kuru kayısı  
Renkli şekerlemeler

Derin bir tencereye süt, un, vanilya ve toz şekerimizi koyup tenceremizi ocağın üstüne alıyoruz. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişiriyoruz. Muhallebi kıvamına gelen karışımımızı kuplarımıza eşit miktarda paylaşıyoruz. Sonra kuplarımızı buzdolabına alarak muhallebi donuncaya kadar bekliyoruz. Muhallebimiz buzdolabında beklerken, 1 çay bardağı kayısı suyu ile 1 yemek kaşığı nişastayı derin ve ufak bir tencereye yada cezveye alarak sürekli karıştırıp pişiriyoruz. Karışımımız muhallebi kıvamına gelince ocağı kapatıp soğumaya bırakıyoruz. Daha sonra buzdolabında donan muhallebilerimizi alıyoruz ve soğuyan kayısı sulu karışımımızı muhallebilerin üzerine eşit miktarda paylaştırarak koyuyoruz. Kuplarımızı tekrar buzdolabına alarak yarım saat daha donmasını bekliyoruz. Yarım saat sonra çıkardığımız kayısıli kuplarımızı istediğimiz şekilde süslüyoruz. (ben taze kayısı ve renkli şekerlemeler kullandım).