



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KUP

1 paket Pakmaya Muzlu Puding
1 paket Pakmaya Krem Şanti
3,5 su bardağı (750 ml) süt
½ paket (100 g) labne peyniri
10-12 adet (50 g) yulaflı bisküvi
2 adet muz
½ çay bardağı (20 g) dövülmüş ceviz
½ çay kaşığı tarçın
Üstü için:
Ceviz, tarçın, antepfıstığı

3,5 su bardağı süt ile pudingi tarifine göre pişirin ve soğumaya bırakın. Puding oda sıcaklığına geldiğinde üzerine toz krem şantiyi ilave edin ve mikser ile çırpın. Ardından ½ paket labne peynirini ekleyip düşük devirde çırpmaya devam edin. Muzları ezerek püre haline getirin, tarçın ve ceviz ekleyerek karıştırın. Bisküvileri ezerek toz tarçın ve ceviz ekleyerek karıştırın. Bisküvileri ezerek toz haline getirin. Kup bardaklarına krema karışımından bir miktar koyun üzerine bisküvi tozu ve muz püresi ilave edin tekrar krema karışımı koyarak istediğiniz şekilde katlar oluşturun. Buzdolabına en az 2 saat soğuttuktan sonra üzerilerini ceviz, tarçın, antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.