



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KUP

<https://www.elele.com.tr>

600 g vişne
55 g toz şeker
150 g bitter çikolata
300 g labne peyniri
2 yemek kaşığı pudra şekeri
2 yemek kaşığı kiraz suyu
10 beze

Vişneleri yıkayıp süzün ve geniş bir tencereye alın. Üzerine şekeri ekleyip orta ateşte şeker eriyene kadar arada bir karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alıp vişneleri ılındırın. Çikolatayı küçük parçalar şeklinde kırıp benmari usulü eritin. Labne peyniri, pudra şekeri ve kiraz suyunu bir kasede karıştırın. Bezeleri küçük parçalara bölün. Ilınan vişne, bezeler ve peynirli karışımı kuplara sıralı olarak doldurun. Eritilmiş bitter çikolatayı üzerlerine gezdirin. Vişne ile süsleyerek servis yapın.

