



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

VIŞNELİ KUP

2 su bardağı vişne suyu
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı süt
1,5 çorba kaşığı un
1 adet yumurta sarısı
1 paket vanilya
Süslemek için:
Nane

Vişne suyu, mısır nişastası ve 1 çorba kaşığı toz şekeri bir tencereye alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin. Ayrı bir tencereye süt, 1 çorba kaşığı toz şeker, un ve yumurta sarısını koyun. Çırpma teli ile 1-2 dakika çırpıttıktan sonra tencereyi ocağa alın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve vanilyayı ekleyip, karıştırın. Vişne karışımından kuplara 3'er çorba kaşığı koyup, derin dondurucuda 5 dakika bekletin. Üzerlerine 2 'şer çorba kaşığı sütlü karışımдан koyun. Tekrar derin dondurucuda 5 dakika beklettikten sonra kalan vişneli karışımı üzerlerine paylaşırın. Buzdolabında 1-2 saat beklettikten sonra nane ile süsleyip, soğuk olarak servis yapın.

[ML® Vişneli Tahinli Tatlı için tıklayın](#)