



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUTLU VE MUZLU KUP

- 1 paket (75 g) Pakmaya Krem Şanti
- 200 ml süt (1 su bardağı)
- 1 yemek kaşığı tereyağı
- 2 adet büyük armut
- 2 adet muz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket Pakmaya Bitter Pul Çikolata
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 4 dal frenk üzümü

Pakmaya Krem Şanti ile soğuk sütü iyice katılaşıncaya kadar çırpın.

Kakaolu bisküviyi mutfak robotunda un haline getirin. Benmari usulü erittiğiniz Pakmaya Bitter Pul Çikolata'nın yarısını ekleyin. Karıştırıp servis kuplarına elinizle bastırarak paylaşın.

Armutları kabuğuyla birlikte küp şeklinde doğrayın. Muzları da küp şeklinde doğrayın. Meyveleri tarçınla birlikte tereyağında kavurun.

Servis kuplarına meyveli karışımı yayın, üzerine de önceden hazırladığınız krem şantiden sıkın, kalan çikolatayı da üzerine dökün. En son Frenk üzümü ile süsleyip servis yapın.

