



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI YAZ MEYVELİ KUP

2 adet küp doğranmış şeftali

1 su bardağı kiraz

1 paket yulaflı bisküvi

Kreması İçin:

4 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı nişasta

1 adet yumurta sarısı

1 paket vanilya

60 gram beyaz çikolata

200 gram krema

Kreması için beyaz çikolata ve krema dışında kalan tüm malzemeyi tencereye alıp iyice karıştırın. Tencereyi ocağa oturtup kaynayana kadar karıştırarak pişirin. İyice koyulaşınca ocaktan alın. İçine kırılmış beyaz çikolatayı ekleyin ve eriyene kadar karıştırın. Üzerinin kabuk bağlamaması için streç filmle kaplayın. Daha sonra içine çırpılmış soğuk kremayı ekleyin ve homojen bir hal alana kadar karıştırın, sonra soğumaya bırakın. Diğer taraftan bisküvileri kırıntı haline getirin. Kirazların çekirdeklerini çıkarın ve 2'şer kesin. Krema soğuyunca kuplara kırıntı haline getirdiğiniz bisküviden 1'er çorba kaşığı koyun. Üzerine 1-2 çorba kaşığı krema ekleyin. Kirazları kupların yanlarına iç kısımları dışarı bakacak şekilde dizin. Kirazların ortasında kalan boşluğa küp doğranmış şeftali yerleştirin ve tekrar krema koyun. Üzerini meyve ve nane yapraklarıyla süsleyip servis yapın.

