



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ CEVİZLİ KUPLAR

125 gr margarin
1 su bardağı un
750 ml süt
2 adet damla sakızı
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
8 adet kakaolu pötibör bisküvi
1 su bardağı irice dövülmüş ceviz

Geniş bir tencerede yağı erittikten sonra unu tencereye katın. Sürekli karıştırarak kavurun. Soğuk sütü yavaş yavaş ekleyin. Koyulaşana kadar karıştırdıktan sonra şekeri ekleyin. Sakızı tencereye koyun. Oluşan karışımı 15-20 dakika kadar mikser ile çırpın.

Çırpma işlemi bittikten sonra her bir kupa bir tatlı kaşığı muhallebi koyun. (muhallebiyi kaşıkla aşağıya doğru ittirin) bir pötibörü büyük parçalara kırıp kupa ekleyin.

1 tatlı kaşığı muhallebi ve 1 tatlı kaşığı ceviz ekleyin. Üzerlerini streçle kapatıp buzdolabında bekletin.