



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ KUP

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

Dolgu:

2 su bardağı böğürtlen

2 yemek kaşığı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

0,5 çay bardağı su

2 - 3 yemek kaşığı iri kırılmış kabuksuz badem

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Böğürtlen ve toz şekeri küçük bir tencereye alın. Nişastayı yarım çay bardağı suya ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Böğürtlenlerin üzerine dökün ve orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 2 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

2,5 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Aralara böğürtlen ve iri kırılmış badem koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletin ve servis yapın.

