



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI KUP

1 litre süt
3 çorba kaşığı un
3 adet yumurta
8 çorba kaşığı toz şeker
1 adet vanilya
200 gram labne peyniri
200 gram kavrulmuş antepfıstığı
Üzerine:
Kavrulmuş antepfıstığı

Bir tencereye süt, un, yumurta ve toz şekeri koyup iyice çırpın ve ocağa oturtun. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın ve koyulaşınca tencereyi ocaktan alın. İçine vanilya ekleyip, karıştırın. Ayrı bir kapta labne peynirini çırpın ve pişen kremaya ilave edip, çırpın. Karışımın yarısını bardaklara paylaştırın. Aralarına kavrulmuş antepfıstığı serpip, tekrar kalan karışımı pay edin. Üzerini kavrulmuş antep fıstığı ile süsleyin. Soğuması için buzdolabında en az 2 saat bekletip, servis yapın.

