



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ KUP

Kullanılan Malzemeler:

- 2 poşet Pınar Krem Şanti,
- 1 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta akı
- 1 su bardağı Pınar Süt
- 1 su bardağı Pınar Çilekli Süt (sade süt de olabilir)
- 500 gr çilek
- 2 paket vanilya
- 15-20 adet kedidili bisküvi.

Hazırlanışı:

Yumurtaları ve şekerini çırpma kabında köpürene kadar çırpın ve bekletin. Çilekleri iyice yıkayıp, ezerek veya robottan geçirerek sulu bir püre haline getirin. İçine bir su bardağı sütü, 2 paket vanilyayı ve 2 poşet krem şantiyi ilave edip mikserde çırpın. Karışım koyulaşınca çırpılmış yumurtaları ekleyip, tekrar çırpıp karıştırın. Çilekli süt ile ıslattığınız kedidili bisküvileri dondurma bardaklarına koyun ve üzerine birer sıra dilimlenmiş çilek sıralayın. Çileklerin üzerine bir sıra çilekli krema dökün. Üzerini isteğinize göre çilek veya meyve dilimleri ile süsleyip, buzlukta bir iki saat belettikten sonra servis yapın.
