



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ KUP

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

Dolgu:

400 g çilek

3 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı su

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Crème Olé:

1 poşet Dr. Oetker Crème Olé Vanilya Aromalı

2,5 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

Süslemek için:

Çilek

5 - 6 adet badem

5 - 6 adet taze nane yaprağı

Çilekleri yıkayıp küp şeklinde doğrayın ve bir tencereye alın. Üzerine toz şeker, su ve limon kabuğu rendesini ilave edip orta ateşte arada karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirin. Ocağın altından alın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 30 dakika bekletin.

2,5 su bardağı sütü çırpma kabına boşaltın. Üzerine Crème Olé poşetini boşaltın. Mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde toplam 3 dakika çırpın. Crème Olé'yi aralara çilek ve badem koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1 saat bekletin. Çilek, badem ve nane yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

