



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLEKLİ MİNİ KUPLAR

Zeynep Gürkaynak

1/2 Kg. Çilek
1 Kase Portakal Suyu
1 Çay Kaşığı Portakal Kabuğu Rendesı
1 Lt. Süt
1.5 Su Bardağı Toz Şeker
3 Çorba Kaşığı Un
1 Çorba Kaşığı Nişasta
100 Gr. Tereyağı
1 Paket Vanilya
Çilek parçaları
nane parçaları
badem parçaları
fındık parçaları
1 Paket Kedidili Bisküvi

Bir tencereye unu, nişastayı (tercihen elekten geçirilerek) ve toz şekeri koyarak çırpma teliyle karıştırılır. Sütü ekleyelim ve karıştırmayı sürdürüelim. Orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye dek kaynatalım. Sonrasında ocağın altını kısıalım ve 5 dakika daha karıştırarak pişirelim. Tencereyi ocaktan alalım. Tereyağı ve vanilyamızı karışıma ekleyelim. Bu kez mikserle, 10 dakika daha çırpalım. (Kıvamı akışkan olmalı, katı olursa azar azar süt ekleyerek açabiliriz.) Bu işlemin ardından pudingimizin soğumasını bekleyelim. Soğuyan pudingimizi, 5 dakika daha çırpalım. Kaselerimizi çıkaralım. Her kaseinin altına birer dolu kaşık puding koyalım. Kedidili bisküvilerimizi üçe bölelim (pandispanya kullanacaksak, pandispanyayı küp küp keselim). Portakal suyu ile portakal kabuğu rendesini karıştırılır. Kedidili bisküvilerimizi, portakal suyuyla ıslatalım ve kaseye koyduğumuz pudingin üzerine dizelim. Sonra tekrar bir kaşık puding, bir sıra kedili bisküvi koyarak kasemizi dolduralım. En üstünü yıkayıp doğradığımız çileklerle süsleyelim. Dilersek, nane yaprakları ve dövülmüş fındık/badem ile süsleyelim.