



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DENİZYILDIZI KUPLAR

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

1 paket Dr. Oetker Kivi - Yeşil Elma Aromalı Bitkisel Jel
2,5 su bardağı su
1 adet yeşil elma (büyük boy)
1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi
3,5 su bardağı süt
25 g margarin
Süslemek için:
Taze nane yaprağı
Ahududu

2,5 su bardağı suyu kaynatıp derin bir kaba alın. Jeli ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Elmayı küçük dilimler şeklinde kesip jele ekleyin. Kupları kenarlı bir tepsiye eğik olarak oturtun. Hazırladığınız jeli, kupların yarısı dolacak şekilde paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Sakızlı muhallebiyi süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında ocağı kısın, margarini ilave edin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak soğutun. Oda sıcaklığına geldiğinde bir çırpma kabına alın ve buzdolabına koyun. Servisten önce sakızlı muhallebiyi mikser ile 5 dakika çırpın ve kuplara, jellerin üzerlerine paylaşın. Taze nane yaprakları ve ahududu ile süsleyip servis yapın.

