



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI KUP

<https://migros.com.tr>

- 3 adet kırmızı elma
- 1/2 çay bardađı toz Őeker
- 1/2 ay bardađı su
- 1 adet çubuk tarçın
- 1 lt. süt
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 paket vanilin
- 1 ay bardađı toz Őeker
- 2 yemek kaŐığı mısır niŐastası
- 2,5 yemek kaŐığı pirinç unu
- 1 tatlı kaŐığı tereyağı
- 1 ay bardađı badem

1. Elmaların kabuklarını soyup kp küp doğrayın.
2. Toz Őeker, su ve çubuk tarçını ilave edip orta ateŐte arada karıŐtırarak suyunu çekene kadar piŐirin.
3. İçinden ubuk tarçını çıkarıp soğumaya bırakın.
4. Süt, yumurta sarısı, vanilin, toz Őeker, niŐasta ve pirinç ununu orta ateŐte sürekli karıŐtırarak piŐirin.
5. Kaynayınca içine tereyağını ilave edip bir kaç dakika daha piŐirin.
6. Muhallebi biraz soğuyunca elmalı karıŐım ve bademlerle beraber kuplara koyun.
7. Buzdolabında sođuttuktan sonra servis edin.

