



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HAYAL KUPASI

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

1 kg kayısı  
1 su bardağı tozşeker  
Yarım limonun suyu  
6 adet yumurta  
1 su bardağından bir parmak eksik krema  
Süslemek için:  
Kayısı  
Acibadem

Kayısların çekirdeklerini çıkarın ve dilimleyin. Bir kaptaki 1 çorba kaşığı tozşeker ile limon suyunu karıştırın. Yumurtaların sarı ve aklarını ayırın. Kalan tozşeker ile yumurta sarılarını iyice çırpın. Bu karışımı benmari usulü, arada bir karıştırarak 10 dakika pişirin. Krema iyice yumuşadıktan sonra kaynamadan ateşten alın ve dinlenmeye bırakın. 2 adet yumurtanın akını iyice çırpın ve krema ılıkken ilave edin. Dilimlenmiş kayısıları kupa'lara pay edin ve üzerine hazırladığınız kremadan koyun. Daha sonra hazır kremayı pay edin ve buzdolabında 1-2 saat bekletin. Üzerini kayısı ve acibadem ile süsleyip, servis yapın.

