



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARADUTLU KUP

- 10 adet pötibör bisküvi
- 1 kase kara dut
- 3 çorba kaşığı tozşeker
- 1 su bardağı portakal suyu
- 1 kutu labne peyniri
- 1 su bardağı ceviz
- 1 su bardağı krema
- 1 çay bardağı pudra şekeri
- Süslemek için:
  - Yeteri kadar Dut
  - Yeteri kadar ceviz
  - Yeteri kadar kayısı
  - 1 yemek kaşığı margarin
  - 4 adet nane yaprağı

Tavaya toz şekeri alın ve karamel kıvamına getirin. Karamel kıvamına gelince üzerine 1 su bardağı portakal suyunu ve margarin ilave edin. Akıcı bir kıvam elde edin. Daha sonra üzerine 1 kase nin yarından fazlasını tavaya ilave edin. Karıştırma kabına 1 su bardağı kremayı alın.Üzerine 1 çay bardağı pudra şekeri ilave edip mikserle çirpin. Üzerine 1 kutu labne peyniri ekleyin ve tekrar çirpin.

10 adet pötibör bisküviyi ve 1 su bardağı cevizi parçalayıcıdan geçirin. Kuplara ilk önce kremalı karışımdan boşaltın. Üzerine toz haline bisküvi ve cevizi üzerine karadutları alın. Kalan kremalı karışımı boşaltın. Üzerine kalan karadutları ile süsleyip soğuk olarak servis edin. Nane yaprağı ile süsleyebilirsiniz.

