



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI SÜTLAÇ KUP

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

Sütlac için:

1 poşet Dr. Oetker Sütlac

3,5 su bardağı süt

1 yeşil limon kabuğu rendesi (lime)

1 poşet Dr. Oetker Krem Şanti

1 su bardağı buzdolabında soğutulmuş süt

1,5 çay bardağı iri kırılmış ceviz

4 - 5 adet küp şeklinde doğranmış kayısı

Süslemek için:

Kayısı

Yeşil limon kabuğu rendesi (lime)

Sütü bir tencereye alın ve üzerine sütlac poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 5 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp üzerine limon kabuğu rendesini ilave edin ve arada karıştırarak soğutun.

1 su bardağı soğuk sütü çırpma kabına alın. Üzerine krem şanti poşetini boşaltın ve mikser ile önce düşük, sonra yüksek devirde 2-3 dakika çırpın. Üzerine soğuyan sütlacı dökün ve düşük devirde 2 dakika çırpın.

Kupların hazırlanışı

Sütlacı, aralara ceviz ve kayısı koyarak kuplara doldurun. Buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Kayısı ve limon kabuğu rendesi ile süsleyerek servis yapın.

