



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜLLÜ ÇİLEKLİ KUP

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

Dolgu:

1 çay bardağı badem-bütün

Çilek püresi:

300 g çilek

0,5 çay bardağı toz şeker

1 su bardağı süzme yoğurt

1 limon kabuğu rendesi

Keşkül:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3,5 su bardağı süt

Bademleri sıcak suda 10-15 dakika bekletin. Suyunu süzüp kabuklarını soyun ve iri parçalara kesin.

Çilekleri ve toz şekeri mutfak robotuna alıp püre haline getirin. 2 yemek kaşığını üst süsleme için ayırın. Kalan püreye yoğurt ve limon kabuğu rendesini ilave edip kaşık ile karıştırın.

Sütü bir tencereye alın ve üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha karıştırarak pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp 10-15 dakika karıştırarak ılıtın.

Keşkülü, aralara çilekli karışım ve badem koyarak kuplara paylaşın. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve 1-2 saat bekletin. Kupları çilek püresi ile süsleyerek servis yapın.

