



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

KESTANELİ KUP

8 adet kestane şekeri
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı pirinç unu
1 çay bardağı şeker
1 paket vanilya

Ayrıca:

1 poşet toz krem şanti
1 çay bardağı soğuk süt

Süt, pirinç unu, şeker ve vanilya orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Soğurken krem şanti ve soğuk süt çırpılır. Sonra iki karışım birleştirilir. Nohut büyüklüğünde ufalanmış kestane şekerleri eklenir, karıştırılır. Kuplara ya da kaselere paylaştırılır.