



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KIRAZLI VE VIŞNELİ KUP

6 kişilik gerekli malzemeler:

2 su bardağı vişne suyu

Yarım paket vişne jölesi

2 dilim hazır kek

1 paket labne peyniri

1 su bardağı krema

8 çorba kaşığı bal

Yarım çay kaşığı tarçın

2 çorba kaşığı portakal kabuğu şekerlemesi

200 gr kiraz

100 gr ahududu (veya çilek)

100 gr vişne komposto tanesi

1. Bir bardak vişne suyunu ısıtıp jöleyi ilave edin ve eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alıp yarım bardak vişne suyu ekleyin ve karıştırın. Hazırladığınız bu jöleyi servis kaselerine 2 parmak kalınlığında paylaşın. Buzlukta katılaşmaya kadar bekletin. Kek dilimlerini iri parçalara kesin.
2. Balı bir kaba alıp ısıtın. Labne peynirini 3 kaşık balla çırpın. Kremayı ayrı bir kaptan çırpıp peynirli karışıma ekleyin. Tahta kaşıkla aşağıdan yukarıya doğru çırpın ve buzlukta katılaşmaya kadar bekletin.
3. Kalan bal, tarçın ve portakal kabuğu şekerlemesini bir kaptan karıştırın. 8-10 tane kirazı süsleme için ayırıp tüm meyveleri ilave edin. Kalan yarım bardak vişne suyuyla ıslatıp 1 dakika kadar kısık ateşte pişirin.
4. Servis kuplarını buzlukta çıkarıp hazırladığınız peynirli kremanın yarısını paylaşın. Kek dilimlerini ilave edip meyveleri ekleyin. Kalan peynirli kremayla tamamlayıp taze kirazlarla süsleyin. Buzlukta 30 dakika bekletip servis yapın.