



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIRMIZI BEYAZ KUP

Emine Beder

2 su bardağı vişne suyu
2 çorba kaşığı mısır nişastası
1 su bardağı tozşeker
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı un
1 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
10-15 adet vişne

2 su bardağı vişne suyunu, 2 çorba kaşığı mısır nişastasını ve yarım su bardağı tozşekeri bir tencereye alıp, kısık ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim.

Ayrı bir tencerenin içinde 2 su bardağı sütü, 2 çorba kaşığı unu, kalan yarım su bardağı tozşekeri ve 1 adet yumurtanın sarısını çırpma teli ile ağır ağır unlar topaklanmadan çırpalım. Kısık ateşte ve sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana dek pişirelim.

Hazırladığımız kremayı ateşten alıp, üzerine vanilyayı ekleyelim, mikserle 1-2 dakika çırpalım. Vişne pelinesini de mikserle 1-2 dakika çırpalım.

Arzuya göre pelteye çekirdekleri alınmış vişneleri ekleyelim.

Kuplara vişne pelinesinin yarısını dökelim.

Üzerine beyaz kremayı paylaştıralım. Onun üzerine tekrar vişne pelinesini paylaştıralım. Buzdolabında birkaç saat bekletip, arzuya göre süsleyerek servis yapalım.

