



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ KUP

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

- 4 kivi
- 1 litre süt
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 1 yemek kaşığı un
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- Portakal peltesi için:
- 3 su bardağı portakal suyu
- 1 su bardağı su
- 3.5 yemek kaşığı mısır nişastası
- 1 su bardağı toz şeker

Süt, buğday nişastası, toz şeker ve unu tencereye alın. Mikserle iyice karıştırın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Vanilyayı ekleyip karıştırın ve ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Kivileri minik parçalar şeklinde doğrayın. İlinmiş muhallebiye ekleyip karıştırın. Muhallebiyi cam kaselerin yarısına gelecek şekilde paylaşın. Buzdolabında bekletip soğutun. Portakal peltisini hazırlamak için tüm malzemeyi tencerede çırpın ve pişirin. İlindikten sonra muhallebilerin üzerini portakal peltesiyle doldurun. Kivi dilimleriyle süsleyip soğuk servis yapın.

