



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ KUP

Malzemeler

2 adet yumurta

2 orba kaşığı tozşeker

1 su bardađı süt

1 paket krem Őanti

5 kivi

1 paket pasta bisküvisi veya yuvarlak fındıklı bisküvi

n hazırlık olarak yumurtaların aklarını sarılarından ayıralım. Yumurta aklarını ayrı bir kaba aktaralım. Mikserle kar gibi olup, katılaşana dek çırpalım. Ayrı bir kaba 1 su bardağı soğuk süt ile krem Őantiyi ilave edelim. Karışım koyulaşana dek çırpalım. Krem Őantiye yumurta aklarını ve yumurta sarılarını ekleyelim. Mikserle 2 dakika çırpalım. Kivileri küçük küp biçimi doğrayıp, ekleyelim ve tahta kaşıkla karıştıralım. Tek kişilik kupların içine biraz kivili kremadan koyalım. zerine de fındıklı bisküvi ya da pasta bisküvisi koyalım. Sonra tekrar biraz kivili krema koyalım. Tekrar bisküvi koyalım. Bisküvinin zerine kupun ağız kısmına ulaşacak kadar kiviki krema koyalım. Buzdolabında bir kaç saat belettikten sonra servis yapalım.

Not: İsteğe göre meyve Őekerleriyle de tatlının görüntüsünü renklendirebiliriz.
