



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ VE ÇİLEKLİ KUP

6 kişilik gerekli malzeme:

200 gr çilek

5-6 kivi

1 kahve fincanı tozşeker

Yarım su bardağı portakal suyu

2 dilim hazır kek

Yarım su bardağı file badem

2 çorba kaşığı portakallı jöle

5 çorba kaşığı sıcak su

Krema için:

5 yumurta sarısı

1 çay bardağı tozşeker

1 su bardağı süt

2 su bardağı krema

1 paket vanilya

1 çay bardağı mısır unu

1 çay kaşığı tarçın

1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu

1. Çilekleri ince ince dilimleyip bir kaseye alın. Üzerine portakal suyu ve tozşeker ilave edip 10 dakika bekletin. Kivileri soyup ince halkalar halinde dilimleyin.

2. Kremayı hazırlamak için yumurta sarılarını bir tencerede tozşekerle köpük köpük oluncaya kadar çırpın. Süt, krema, mısır unu ve vanilyayı ayrı bir kaba alıp malzemeleri birbirine yedirinceye kadar çırpın ve yumurtalı karışıma azar azar yedirerek ilave edin. Kısık ateşe alıp sürekli karıştırarak pişirin. Limon kabuğu rendesi ve tarçını ilave edin. Sürekli karıştırarak 8 dakika pişirin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

3. Çilekleri kevgirle ayrı bir tabağa alın. Kek dilimlerini ince ince dilimleyin.

4. Altı servis kasesinin kenarını kivi dilimle-riyle kaplayıp dibini kek dilimlerinin yarısı ile döşeyin. Hazırladığınız kremanın üçte ikisini kaselere paylaştırıp kalan kek dilimleriyle üzerini örtün. Çileğin yarıdan fazlasını ekleyin. Kalan krema ve çilekle tamamlayıp üzerini bademle süsleyin.

5. Jöleyi 5 kaşık sıcak suda eriyinceye kadar karıştırın ve hafif kıvamlı hale gelince kaselere paylaştırın. Buzlukta en az 3 saat bekletip servis yapın.