



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KUPTA BALKABAĞI

2 su bardağı balkabağı püresi,
2 cay kaşığı tarçın,
yarım çay kaşığı toz karanfil,
2 çorba kaşığı hazır pasta kreması,
6 adet yumurta sarısı,
6 çorba kaşığı tozşeker,
3 su bardağı süt,
1 paket şekerli vanilya,
1 tutam tuz,
50 gram çikolata.
Süslemek için: Ceviz

Balkabağı püresini tarçın, karanfil ve krema ile iyice karıştırın. Bu karışımı kup bardakları arasında eşit olarak pay edin ve kenarda bekletin. Sütü, vanilya ve tuz ile kaynatın. Süt kaynamaya «başlayınca ateşi kısarak, bir kaç dakika daha kaynamasını sağlayın. Bu arada yumurta sarılarını çukur bir kap içerisinde iyice çırpın. Sonra tozşeker ekleyerek yine çırpın. Kaynayan sütü yumurtalara ince ince akıtarak ekleyin. Bu arada karıştırmaya devam edin. Yumurtalı sütü bir tencereye alın. Çok küçük bir ateş üzerine oturtun. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak pişirin. Kremanın piştiğini kaşığın üzerinde ince bir tabaka bırakmasından anlayabilirsiniz. Pişen kremayı ocaktan indirin. Karıştırarak soğutun. Soğuyan kremayı kaplara pay edin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Kremanın üzerini süsleyin.