KUPTA KAYISI

2 su sardağı çekirdekleri ayıklanmış kayısı
10 çorba kaşığı tozşeker
Yarım su bardağı su
1 paket-reçel-yap (hazır karışım)
2 su bardağı süt
2 çorba kaşığı buğday nişastası
2'şer çorba kaşığıun ve kakao
Süslemek için:
Nane yaprakları

Kayısıları ayıklayıp, yıkadıktan sonra, 5 çorba kaşığı tozşeker ve yarım su bardağı su ile ocağa koyup, pişirin. Piştikten sonra robottan geçirerek, püre yapın. Biraz soğumasını bekleyin. Üzerine reçelyap döküp, tekrar ocağa koyun. Karıştırarak 5-10 dakika daha pişirin. Göz göz olmaya başlayınca, ocağın altını kapatın. Diğer tarafta bir buçuk su bardağı sütü, kalan 5 çorba kaşığı tozşekerle ocağa koyun. Nişasta ve unu kalan yarım bardak sütün içinde ezin. Kaynamaya başlayan ocaktaki süte katın. Kaşıkla sürekli karıştırarak, krema kıvamına gelene dek pişirin.
Malzemeyi ocaktan indirip ikiye bölün. Yarısına kako ekleyip bardakların dibine pay edin. Hafif kabuk tutması için 2-3 dakika bekledikten sonra püre haline getirdiğiniz kayısıyı ekleyin (Bu arada beyaz muhallebiyi sürekli karıştırın ki sertleşmesin). Kayısının üzerine kalan muhallebiyi koyun. Buzdolabında soğutup, nane yapraklarıyla birlikte servis yapın.

Not: "Reçel yap", pratik reçel yapma malzemesidir. Yerine toz jöle de kullanabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:72157 • adı:Kupta Kayısı • gönderen:mesut bahtiyar • indirme tarihi:27.04.2024 - 12:02