



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA KREMALI MEYVE

1 su bardağı frambuaz
10-15 adet çilek
1 çay bardağı dondurulmuş vişne
5-6 adet kedidili bisküvi
Krema için:
3 su bardağı süt
3-4 çorba kaşığı toz şeker
3-4 çorba kaşığı un
1 adet yumurta
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
Süslemek için:
Nane yaprağı
Rendelenmiş çikolata

İlk olarak kremayı hazırlamak için süt, çırpılmış yumurta, toz şeker, un ve vanilyayı bir tencereye alın. Devamlı karıştırarak kaynayana kadar pişirin. Krema kaynayıncaya limon kabuğu rendesini ekleyip karıştırın. Karıştırarak soğutun. Kuplara 2-3 adet frambuaz, vişne ve çilek yerleştirin. Üzerine 2 çorba kaşığı krema paylaştırın. Üzerlerine ortadan ikiye kırılmış kedi dillerini yerleştirin. Tekrar meyve dizip üzerine krema yayın. Frambuaz, rendelenmiş çikolata ve nane ile süsleyin. Buzdolabında yarım saat bekletip soğuk olarak servis yapın.

