



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KUPTA MEYVELİ KREM

Eyüp Sevinç

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı nişasta
1 adet yumurta sarısı
2 paket vanilya
100 g. beyaz çikolata
1 adet muz
1 adet kivi
2 salkım kara üzüm
Üzeri için;
Renkli şekerler

Karıştırma kabına süttten 1 su bardağı ayırarak kalanını tencereye dökün. Üzerine toz şekerini de ekleyerek çırparak pişirin. Diğer tarafta kıvamını bağlamak üzere ayrıca bir karıştırma kabında 1 su bardağı sütü, unu, nişastayı ve vanilya şekerini alarak çırpın. Kaynayan süte ekleyerek bağlayın. Altını kapattıktan sonra sıcakken parçalanmış çikolatayı ekleyerek eriyene kadar karıştırın. Eğer kıvamı sert olursa biraz süt ile kıvamını açın. Meyveleri küp doğrayarak kupağa paylaşın. Daha sonra üzerine hazırladığınız kremayı paylaşın. Üzerini renkli şekerlerle süsleyerek soğuk servis edin.

