



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KURU MEYVELİ KUP

1 su bardağı küp doğranmış kayısı
1 çay bardağı (50 g) kuru üzüm
6 adet kuru incir
1 paket Pakmaya Vanilyalı Puding
6 su bardağı (1,2 litre) süt
1 paket Pakmaya Çikolatalı Puding
2 çay bardağı (80 g) ceviz kırığı
1 çay kaşığı tarçın
Üzeri için
½ çay bardağı ceviz kırığı

Kuru incirleri sıcak suda 5 dakika bekletin. Vanilyalı pudingi 3,5 su bardağı süt ile çikolatalı pudingi de 2,5 su bardağı süt ile ayrı ayrı arkadalarındaki tariflerine göre pişirin. Kuru indirleri sıcak sudan çıkardıktan sonra, bir havku kağıt ile fazla suyunu alın. Kuru incirleri ve kuru kayısıyı küp küp küçük parçalara ayırın. Üzerine kuru üzün, ceviz kırığı ve tarçını ekleyerek karıştırın. Kup bardaklarına ilk olarak 1,5-2 yemek kaşığı hazırladığınız kuru meyve karışımından ekleyin. Karışımın üzerine de 1,5-2 yemek kaşığı çikolatalı puding koyarak bu işlemleri kup bardağı doluncaya kadar sürdürün. Buzdolabında 2-3 saat soğuttuktan sonra üzerine ceviz kırığı serperek servis yapın.