



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## MEYVELİ KUP

500 gr krem şanti  
250 gram taze (dondurulmuş da olabilir) vişne  
200 gram yoğurt  
vişne suyu  
5 çorbakaşığı toz şeker  
Krema

Krem şanti ve yoğurdu iyice karıştırın. Vişneleri tozşekerle 10-12 dakika kısık ateşte çevirdikten sonra, soğumaya bırakın. Şekerli vişnelerin yarısını yoğurtlu karışıma ilave edin ve buzlukta 30 dakika bekletin. Üzerinde buz kristalleri oluşunca dışarı çıkarın ve çatalla ezin.

Kup kadehinin dibine, önceden ayırdığınız vişneleri koyun.

Üzerine bir parça vişne suyu gezdirdikten sonra yoğurtlu karışımdan döküp, üstünü krema ile süsleyip servis yapın. Arzu ederseniz kenarına küçük gofretler koyabilirsiniz.

