



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MEYVELİ KUP

Malzemeler

- 3 komposto şeftali
- 1 kase komposto vişne tanesi
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 kg. süt
- 1.5 kahve fincanı pirinç unu
- 1 kahve fincanı buğday nişastası
- 1 su bardağı su
- 1 paket vanilya.

Hazırlanışı:

Şeftalileri ince ince dilimleyin. Ananas veya portakal da kullanabilirsiniz. Sütü tencereye alıp toz şeker ekleyerek kaynatın. Nişasta, pirinç unu ve 1 bardak suyu ayrı bir kasede karıştırıp şekerli süte yavaş yavaş ilave edin. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamında pişirin. Vanilyayı ekleyip ateşten alın. Servis kuplarına 2-3 kaşık kadar muhallebi koyup şeftali sosu ekleyin. Tekrar muhallebi ve vişne tanelerini ilave edin. Son sırayı muhallebi ile tamamlayın. Meyve dilimleriyle süsleyip soğuk olarak servis yapın.
