



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KUP

150 gr Sarelle
200 gr muz
100 gr. kremşanti

Sarelle'yi hafifçe yumuşatıp, yarısını bir kaseye koyun. Muzları soyup dilimleyerek, kâsedeki Sarelle'nin üstüne düzgün biçimde dizin. Önce kalan Sarelle'yi. sonra da krem şantiyi muzların üstüne döküp, Sarelle'li muzlu kupunuzu servis yapın.
