



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## MUZLU KUP

Malzeme:

1 paket vanilyalı puding

3 su bardağı süt

1 çorba kaşığı Hazır karamel sos

Bir tutam Tuz

4 çorba kaşığı fıstık ezmesi

200 gr vanilyalı dondurma

2 adet muz

Süslemek için :

bitter çikolata

Karamel sos

Süt ve toz pudingi orta boy bir tencereye alın. Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Hazır karamel sos ile bir tutam tuzu ekleyip bir taşım kaynatın. Ocaktan alın. Fıstık ezmesini ekleyin ve karıştırarak ılıtın. Karışımı buzdolabında iyice soğutun. Kup bardaklarının soğuk olması için bardakların içine birkaç tane buz ilave edin. Buzları bardakların içinde çevirin. Soğumuş fıstık ezmesi pudingi kup bardaklarına paylaşın. Üzerine dilimlenmiş muz, birer top vanilyalı dondurma, karamel sos ve çikolata parçaları ile süsleyin. Hemen servis yapın.

---