



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENKLİ ÇİLEKLİ KUP

Malzemeler:

- 500 gram çilek
- 1 paket krem şanti
- 5 adet bisküvi
- 1 tatlı kaşığı kakao
- 1 çorba kaşığı tereyağı
- 2 çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 çay bardağı süt
- Muhallebi için:
- Yarım kilo süt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- Yarım paket vanilya
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet yumurtanın sarısı
- 1 tatlı kaşığı margarin

Hazırlanışı:

Önce muhallebiyi hazırlayın. Tencereye bütün malzemeleri koyun ve karıştırarak pişirin. Ocaktan aldıktan sonra mikser veya el çırpacağıyla iyice karıştırın. Bu işlemi 10 dakika uygulayın. Mikserde yıkanmış temizlenmiş çilekleri ve pudra şekerini çirpin. Ayrıca 1 paket krem şantiyi sütle çirpin. Bisküvileri çok küçük kırıp, tereyağı ve kakaoyla iyice ezin. Kup bardakların dibine bisküvileri sertçe bastırın. Muhallebiyi üstüne dökün. Onun üstüne krem şantiyi, son olarak ta pudra şekeri ile çırptığınız çileği dökün. Buzdolabında en az 1 saat belettikten sonra servise sunun.