



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VANİLYALI MUZLU KUP

2 su bardağı süt
150 gr margarin
2 kahve fincanı un
5 yemek kaşığı toz şeker
1 paket vanilya
2 adet muz
1 fincan karamel ve fındık tozu
6 adet bisküvi

Orta büyüklükte tencerede yağı eritin, kaynamadan unu ilave edin çırpma teli ile sürekli karıştırarak 3 dakika kavurun. Sütü azar azar ve sürekli karıştırarak ilave edin. Toz şekeri ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Orta ateşte kaynayınca kadar pişirin. Kaynamaya başladıktan sonra 5 dakika daha pişirin. Ocağı kapatın ve vanilyayı ekleyin. Mikserle 10 dakika çırpın.

Kupların dibine şekerli sütle ıslattığınız bisküvileri paylaşırın. Üzerine doğranmış muzları dizin ve sıcak sıcak çırpılmış muhallebiyi dökün. Soğuduktan sonra buzdolabında dinlendirin. Servis yapacağınız zaman fındıkları toz haline getirin ve kupların üzerine istediğiniz şekilde dökün, muz dilimleri ve karamel sosuyla dilediğiniz gibi süsleyin.