



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ KUP

<https://www.aksam.com.tr>

- 1 litre süt
- 1 paket burçak bisküvi
- 2 bardak vişne suyu
- 1 bardak su
- 3 bardak şeker
- 1 yemek kaşığı nişasta
- 2 yemek kaşığı un
- 1 yemek kaşığı tereyağı veya margarin
- 1 paket vanilin

Vişneli kup tarifi için önce bisküvileri rondodan geçirin ya da elinizde ufak hâle getirin. Kupların alt kısımlarına yerleştirin.

Ardından vişneli kup muhallebisini hazırlayın. 1 litre sütü, 1,5 su bardağı şekeri ve 2 yemek kaşığı unu ocağa alıp koyulaşmaya kadar karıştırın.

Muhallebi kıvamını alınca ocağın altını kapatarak 1 yemek kaşığı tereyağı ve vanilyayı ekleyip soğumaya bırakın. Vişneli kupun püf noktası topaklanmaması için sürekli karıştırmaktır. Muhallebinin ilk sıcaklığı çıkınca kupa paylaştırın.

Muhallebi kuğlarda soğurken vişneli sosu hazırlayın.

2 su bardağı vişne suyunu, 1 su bardağı su ve 1,5 su bardağı şekeri tencereye alıp yoğun kıvama gelene kadar karıştırarak pişirin. Piştikten sonra bir kenara alıp soğumasını bekleyin.

Soğuduktan sonra kupa muhallebinin üzerine vişne sosunu dökün. Vişneli kup tarifi hazır. Dolaba kaldırarak soğutun ve servis edin.

