



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YABAN MERSİNLİ KUP

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

Yaban mersinli sos:

1,5 su bardağı yaban mersini (blueberry)

1 limon kabuğu rendesi

0,5 çay bardağı toz şeker

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Mısır Nişastası

1 çay bardağı su

Dolgu:

0,5 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Sakızlı muhallebi:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3,5 su bardağı süt

25 g margarin

Süslemek için:

Yaban mersini

Yaban mersini, limon kabuğu rendesi ve toz şekeri bir tencereye alın. Mısır nişastasını suya ekleyip eriyinceye kadar karıştırın. Bu karışımı tenceredeki yaban mersinlerinin üzerine dökün. Orta ateşte karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğumaya bırakın. 3,5 su bardağı sütü bir tencereye alın. Üzerine sakızlı muhallebi poşetini boşaltın ve orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın margarin ekleyin ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırarak 10 dakika soğutun. Daha sonra çırpma kabına alın ve mikser ile düşük devirde 5 dakika çırpın. Sakızlı muhallebiyi aralara yaban mersinli sos ve badem parçaları koyarak kuplara doldurun. Buzdolabında 1-2 saat bekletip yaban mersini ile süsleyin ve servis yapın.

