



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YILBAŞI KUPLARI

6-8 kişilik

1,5 su bardağı süt

Yarım su bardağı tozşeker

2 çorba kaşığı un

2 çorba kaşığı tereyağı

2 çorba kaşığı kakao

5-6 adet küçük acıbadem kurabiyesi

1 adet yumurta sarısı

Bir kabın içinde, süt ve tozşekeri karıştırıp ısıtın. Ayrı bir kaptaki unu, tereyağında kavurun. Un sarardığında üzerine ısınmış şekerli sütü karıştırarak azar azar dökün. Kakaoyu da ekleyin ve karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Ocaktan alıp, içme ince dövülmüş acıbadem kurabiyesini koyup karıştırın. Ardından yumurta sarısını ekleyip tekrar karıştırın. Bu karışımı kupa pay edip buzdolabında dondurun. Servis yapın.

Not: Arzuya göre sütlü kakaolu karışımı derin bir kabın içine koyup, pasta formunda dondurabilir, servis tabağına ters çevirerek servis yapabilirsiniz.