

Visneli Kup

Malzemeler

2 su b. sut

2 corba k. un

Yarım su b. toz seker

1 yumurta sarisi

1 paket vanilya

Visne peltesi icin:

2 su b. visne suyu

2 corba k. misir nisastasi

Yarım su b. toz seker

Yapilisi

Tencereye visne suyu, nisasta ve sekeri alip kisik ateste goz goz oluncaya kadar pisirin.

Ayri bir tencerede sut, un, seker ve yumurta sarisini cirpma teliyle karistirin ve kisik ateste goz goz oluncaya kadar pisirin. Ocaktan alip vanilyayi ekleyin ve 1 dk. kadar mikserle cirpin.

Kuplara visne peltesi ve kremayi paylastirin. Susleyip soguutp servis yapin.