



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTAN ÜSÜLU ŞEKERLEME

1 tatlı kaşığı margarin
8 bardak süt
Yarım çay bardağı limon suyu
Yarım bardak şeker
100 gr. antep fıstığı
Yarım çay kaşığı zencefil
2 çay kaşığı safran

Sütü, margarini ocağa koyun ve kaynayıncaya kadar yavaşça karıştırın.

Süt kaynayınca limon suyunu ilave edin.

Yavaş yavaş süt peynir kıvamına gelecek ve üste toplanacaktır.

5-10 dakika kaynattıktan sonra sütte oluşan pıhtıyı tülbentle süzün.

Pıhtıyı 15 dakika el yordamıyla yoğurduktan sonra 5 dakika ateşte pişirin.

Piştikten sonra elinizle veya kalıpla istediğiniz şekili verdikten sonra üzerine biraz zenceğil, safran ve fıstık serpererek servis edebilirsiniz.