



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARA ORMAN TATLISI

Ayşe Tüter

1 kg. süt
3 kahve fincanı un
3 kahve fincanı şeker
1 yumurta sarısı
125 gr. margarin
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
50 gr. çikolata
2 çorba kaşığı kakao
1 çorba kaşığı hindistancevizi
250 gr. vişne (donmuş)

Bir tencereye unu koyup kısık ateşte rengi sararmadan 5 dk. kavurun. Süt, şeker, yumurta sarısı koyup çırpma teliyle iyice karıştırın. Kakao ve hindistancevizi ilave edilip ateşte katılaşp göz göz olana kadar pişirin. Ateşten alınıp içine margarin, çikolata koyun ve mikserle 15 dk. çırpın. Kaselerin dibine birer çorba kaşığı vişne koyun. Üzerine hazırlanan tatlıyı pay edin. Soğuduktan sonra vişneli dondurma ve hindistancevizi koyarak servis yapın.