



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KİVİLİ HAŞHAŞLI TATLI

1 bardak şeker
4 adet yumurta
1 bardak süt
1 bardak yoğurt
300 gr sana klasik
1 bardak irmik
2 bardak un
1 bardak haşhaş
2 adet kabartma tozu
Şerbeti için:
2.5 bardak şeker
3 bardak su
Muhallebisi için:
1 bardak şeker
1 bardak un
1 litre süt
1 paket toz krem şanti
Üstünü süslemek için:
2 adet kivi

2.5 bardak şekerle, 3 bardak sudan şerbet yapın. İnmesine yakın limon sıkın. Bir kenarda soğumaya bırakın. 4 yumurtanın akı ile 1 bardak şekeri çırpın. 4 yumurtanın sarısını da katın. Çırpıma devam edin. Sonra tüm malzemeleri katarak bir hamur yapın. En büyük borcama dökün. 180 derecede yaklaşık 30 dakika pişiriyoruz. Fırından çıkınca hafif ılınca (yaklaşık 5 dakika sonra) yine de sıcak sıcak üstüne soğumuş ve ortam sıcaklığına gelmiş olan şerbeti döküyoruz. Yaklaşık 2 saat bekletiyoruz ki soğusun. 1 bardak şeker, 1 bardak un ve 1 litre süttten muhallebi yapıyoruz. Kıvamına gelince ocaktan indirip içine 1 paket krem şanti koyuyoruz. Yaklaşık 10 dakika çırpıyoruz. Muhallebiyi tatlının üstüne yayıyoruz. Tatlıyı dilimliyoruz. Servis yaparken üstlerine halka halka kesilmiş kivi koyuyoruz. Kivinin siyah noktaları ile haşhaşlar son derece şık oluyorlar.



Fotoğraf Saadet tarafından gönderildi. 05.07.2014