



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MANDALİNALI EKMEK TATLISI

1 Paket Kızarmış Ekmek
1,5 Su bardağı Su
2 Su bardağı Toz Şeker
5 Su bardağı Süt
1 Çorba kaşığı Nişasta
1 Su bardağı Mandalina suyu
3 Çorba kaşığı Un
1 Çorba kaşığı Nişasta
1 Paket Toz şanti
150 gram Margarin
Birkaç tane Mandalina Dilimleri

Süt ve şekeri tencereye alıp pişiriniz. Unu ve nişastayı koyunuz ve koyu kıvam alıncaya kadar karıştırınız. Kaynadıktan sonra mandalina suyunu ekleyiniz. Ateşi kapatmaya yakın mandalina kabuklarını rendeleyiniz. Piştikten sonra ateşten alıp ılımaya bırakınız ve karamel sosu için şeker ve suyu koyu renk alıncaya dek pişiriniz. Ekmekleri servis tabağına diziniz. Üzerine karameli döküp, toz şantiyi süt ile köpürtünüz. Ilıyan kremaya 2 çorba kaşığı şanti koyup karıştırınız. Kremayı ekmeklerin üzerine döküp sürünüz. Köpürttüğünüz şantiyi kremanın üzerine sürünüz.