



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ KEDİDİLLİ YUMUŞAK TATLI

1.5 Paket kedicili bisküvi

1 Çay bardağı toz şeker

2 Su bardağı süt

Kreması İçin:

1 Litre süt

1 Su bardağı toz şeker

2 Çorba kaşığı un

1 Yumurta sarısı

1 Paket vanilya

1 Çorba kaşığı labne

1 Çorba kaşığı nişasta

Üzeri İçin:

Şeftali Üzüm Armut

Kedidillerini ıslatmak için 2 su bardağı sütü küçük bir tencereye alıyoruz. Bir çay bardağı toz şekeri ekleyip kısık ateşte karıştırıyoruz. Kreması için, süt ve şekeri tencereye alıyoruz. Un, nişasta, yumurta sarısı ve vanilyayı koyup sürekli karıştırarak pişiriyoruz. Altını kapatıktan sonra labneyi ekleyip karıştırıyoruz. Kedidilleri için ısıttığımız süte kedicillerini sokup borcam bir kalıba diziyoruz. Üzerine pişen kremadan döküyoruz. Üzerine bir kat daha kedicili dizip üzerine kalan kremayı döküyoruz. Şeftali ve armutu soyup küp küp doğruyoruz. Doğranmış meyveleri üzerine koyuyoruz. Üzümleride ortadan ikiye bölüp tatlının üzerine serpip soğuması için buzdolabında dinlendiriyoruz.