



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PORTAKAL AROMALI KEDİ DİLLİ MUHALLEBİ

- 3 yemek kaşığı margarin
- 1 litre süt
- 4 yemek kaşığı un
- 2 çay bardağı şeker
- 1 adet yumurta
- 1 paket vanilya
- 1 adet portakal kabuğu rendesi
- 1 paket kedidili bisküvi
- 1 su bardağı süt
- 2 çorba kaşığı Türk kahvesi

Muhallebi için gerekli malzemeleri, vanilya ve margarin hariç, tencereye alın ve karıştırarak pişirin.

Ocaktan almadan önce vanilyayı ve margarin ekleyip karıştırın.

Kedidili bisküvilerini sütle iyice ıslatın.

Büyük kapaklı dikdörtgen borcamın altına bir sıra ıslatılmış bisküvi dizin.

Muhallebinin yarısını bisküvilerin üzerine dökün.

Muhallebinin üzerine tekrar bir sıra ıslatılmış bisküvi dizin ve kalan muhallebiyi de dökün.

Muhallebi ılıdıktan sonra üzerine türk kahvesi serpin.

