



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ALASKA

- 1 yumurta
- 1 çorba kaşığı kakao
- 1 kg süt
- 1 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı nişasta
- 1 çorba kaşığı pirinç unu
- 2 çorba kaşığı tozşeker
- Yarım paket margarin

Yumurta, kakao, süt, un, nişasta, pirinç unu, tozşeker ve yarım paket margarini karıştırın. Tencerede orta ısıda, muhallebi kıvamını alana kadar pişirin. Derin bir kaba dökerek, buzlukta dondurun. Üzerine fındık, ceviz veya hindistancevizi koyup, uzun dilimler halinde keserek servis yapın.

NOT: Tatlı devamlı buzlukta durmalı

