



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ASLAN SÜTÜ TATLISI

5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı un
1 su bardağı toz şeker
3 yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı tel şehriye
1 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı çekilmiş fındık
1 su bardağı hindistancevizi
Üzeri için:
Tarçın
Fındık içi

Tel şehriyeyi ve tereyağını yapışmaz tavaya alın.

Şehriyelerin rengi değişene kadar tereyağında kavurun.

Süt, toz şeker, nişasta ve unu bir tencerenin içinde birleştirin.

Orta ateşte çırparak muhallebiyi pişirin.

Çekilmiş fındıkları da muhallebinin içine ekleyip karıştırın.

Daha sonra Hindistan cevizini ve kavurduğunuz tel şehriyeleri de tencereye ilave edip güzelce karıştırın.

Orta boy cam bir kabin içini hafifçe ıslattıktan sonra muhallebiyi cam kabin içine dökün.

Böylece tatlıyı çıkarırken zorlanmayacaksınız.

Aslan sütü tatlınızı buzdolabında 4-5 saat beklettikten sonra üzerini dilediğiniz gibi tarçın ve fındıklarla süsleyip dilimleyerek servis edebilirsiniz.

