



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ATOM TATLISI

2 tatlı kaşığı tereyağı
1 adet muz
1 yemek kaşığı esmer şeker
1,5 tatlı kaşığı tarçın
3 yemek kaşığı bisküvi
2 yemek kaşığı bal
4 yemek kaşığı fındık
Muhallebi için:
2,5 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
1,5 yemek kaşığı mısır nişastası
1 paket vanilya
1 adet yumurta sarısı

Öncelikle tatlının muhallebisi için sütü tencereye alın.
Üzerine diğer malzemeler ekleyip karıştırın.
Ocağa aldığınız muhallebiyi kıvamı koyulaşana kadar karıştırarak pişirin.
Ardından bir kenara alıp oda sıcaklığına gelmesini bekleyin.
Bu esnada muzı soyup dilimleyin.
Tereyağını tavada kızdırıp muz dilimlerini ilave edin.
Esmer şeker ve tarçını da ekleyip muzlar karamelize olana kadar tavada çevirin.
Bisküvileri çok un gibi olmayacak şekilde robottan geçirin.
Geniş bir tabağın tabanına bisküvileri yayın.
Üzerine muhallebiyi dökün.
En üste muz dilimlerini yerleştirin.
Fındıkları dövüp muzların üzerine serpiştirin.
Son olarak balı da tatlının üzerine gezdirip servis edin.

