



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEM SÜTLÜ TOPIK

<https://www.elele.com.tr>

1 litre badem sütü

8 yemek kaşığı un

9 yemek kaşığı toz şeker

1 paket vanilya

Yarım paket tereyağı

Üzeri için:

1 su bardağı hindistancevizi

Kakao

Servis için:

Dondurma

File badem

Badem sütü, un, toz şeker ve vanilyayı bir tencerede karıştırın. Orta ateşte muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirip ocağın altından alın ve pürüzsüz bir kıvam elde edinceye kadar blenderdan geçirin. Muhallebiyi su ile hafif ıslatılmış bir tepsiye döküp soğumaya bırakın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alıp 1 gece bekletin. Katılaştıran muhallebiden parçalar kopartıp elinizle yuvarlayarak şekil verin. Bir kasede karıştırdığınız hindistancevizi ve kakaoya bulayın. Dondurma ve file bademle süsleyerek servis yapın.

