



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## BİRCAN TATLISI

- 1 Adet Sana Klasik
- 1 ay Bardağı süt
- 1 Su Bardağı krema
- 1 Tatlı Kaşığı toz şeker
- 2 Yemek Kaşığı hindistan cevizi
- 3,5 Su Bardağı süt
- 3 Yemek Kaşığı file badem
- 0,5 Su Bardağı kabuksuz badem
- 1 Paket Dr. Oetker Muhallebi
- 16 Adet Kedi Dili Bskvi

3,5 su bardağı sütü bir tencereye boşaltıp zerine Dr. Oetker muhallebi poşetini ilave ediniz. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın, oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabına koyun ve 1-2 saat bekletin. Kremayı mikser ile 2-3 dakika çırpın. Soğuk muhallebiyi ilave edip 2 dakika daha çırpın. Servis yapacağınız tabağı 1 sıra aldığı kadar kedi dili bskviyi sıralayın. 1 çay bardağı süte 1 tatlı kaşığı şeker ekleyip karıştırın. Kaptaki bskvileri sütün yarısıyla ıslatın. Kremalı muhallebi karışımının yarısını bskvilerin üzerine dökün. Bademleri muhallebinin üzerine serpin. Kalan süt ile 8 adet bskviyi ıslatıp muhallebinin üzerine sıralayın. zerine kalan muhallebiyi yayın. Dolapta 2 saat kadar bekletin ve servis edilmeden önce hindistan cevizi ve badem ile süsleyerek servis edelim.