



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BİSKÜVİLİ SÜT TATLISI

1 paket kakaolu pötibör bisküvi

Muhallebisi için:

1 litre süt

1 su bardağı şeker

1 su bardağı + 2 yemek kaşığı un

Yarım paket tereyağı

1 paket vanilya (Dilerseniz vanilya yerine sakız da kullanabilirsiniz)

Üzeri için:

1 poşet krem şanti

1 su bardağı soğuk süt

Bisküviyi mutfak robotunda un haline gelene kadar çekin.

Muhallebi için tereyağı ve vanilya haricindeki malzemeleri tencerede bir araya getirip karıştırın.

Sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene kadar pişirin.

Pişen muhallebiyi ocaktan alıp tereyağını ve vanilyasını ekleyin.

Mikserle 10 dakika kadar çırpılarak pürüzsüz bir kıvam almasını sağlayın.

Dikdörtgen bir fırın kabının tabanını bisküvilerle kaplayın.

Üzerine muhallebiyi döküp üstünü düzleştirin.

Tatlınızı buzdolabına koyup soğuması için 1 saat dinlendirin.

Bu sürenin sonunda krem şanti ve sütü çırpılarak krema elde edin.

Onu da muhallebinin üzerine döküp üzerini yeniden düzleştirin.

En az 4 saat buzdolabında soğuttuktan sonra tatlınızın üzerine biraz bisküvi tozu serpin.

Tatlınızı dilimleyip dilerseniz rulo gibi sardıktan sonra servis edebilirsiniz.

