



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇÖVEN OTLU KÖPÜK

Köpüğü için çöven otunun kökünü bir tencereye alın ve üzerine su ekleyerek kaynatın. Kaynatma işlemini 1-2 saat kadar sürdürebilirsiniz. Tenceredeki su azaldıkça üzerine su ilave edin. Daha sonra çöven otunu süzün ve suyun içerisine pudra şekeri ekleyin. Su ve pudra şekeri karışımını köpük kıvamına gelene kadar, yaklaşık 30-40 dakika, mikserle çırpın. Tatlı piştikten sonra soğuması için oda sıcaklığında bekletin.

