



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DUT MANTOLU TATLI

500 gram kara dut
500 gram beyaz dut
5 su bardağı süt
2 adet yumurta sarısı
7 çorba kaşığı irmik
4 çorba kaşığı tozşeker
1 kaşık tereyağı
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 tatlı kaşığı buğday nişastası

Süt, yumurta sarısı, irmik, 2 çorba kaşığı toz şeker ve limon kabuğunu tencereye alıp, ocağa oturtun. Çırpma teliyle sürekli karıştırıp, koyu kıvam alana dek pişirin. Tereyağını ekleyip ocaktan alın. Muhallebiyi ikiye ayırın. 1 su bardağı kara dut ve 2 çorba kaşığı toz şeker blenderden geçirip, ayırdığınız muhallebinin yarısı ile karıştırın. Nişasta ekleyip, kısık ateşte kıvam alana dek pişirin. Derin cam bir kase için streç filmle kaplayın. Kara ve beyaz dutları kase için altına ve yanlarına yerleştirin. Üzerine, bitene kadar bir kat sade, bir kat kara dutlu muhallebiyi yayın. Kenardan sarkan streç filmi üzerine kapatın. Bir gece buzdolabında dinlendirip, servis tabağına ters çevirip çıkarın. Dilimleyip, soğuk olarak servis yapın.

