



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ BURÇAK YULAFLI İLE ZENCEFİLLİ VE AYVALI TATLI

Eti Burçak Yulaflı

2 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı nişasta

1 kahve fincanı şeker

1 çay bardağı un

1 yemek kaşığından biraz fazla tereyağı

1 tatlı kaşığı toz zencefil

1 tatlı kaşığı tarçın

1 çay kaşığı zerdeçal

Ayva reçeli

Eti Burçak Yulaflı bisküviyi rondodan geçirip servis edeceğimiz bardaklara paylaşıyoruz. Bir tencerede süt, nişasta, şeker, unu iyice karıştırıp orta ateşte pişirmeye başlıyoruz. Göz göz olunca tereyağı ve baharatları ekleyerek kıvam alana kadar iyice pişiriyoruz. Tatlıyı bisküvilerin üzerine ekleyip buzdolabında soğumaya bırakıyoruz. Soğuduktan sonra üzerine Ayva reçeli ilave ediyoruz ve servise hazır hale getiriyoruz.

