



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FİNCAN TATLISI

1 litre süt
2 kahve fincanı un
1 yemek kaşığı tereyağı
2,5 kahve fincanı toz řeker
1 paket vanilya
1 su bardađı Hindistan cevizi rendesi
zeri için:
Tarçın ubukları veya dilediğiniz bir meyve

Süt, un ve şekeri derin bir tencereye alın. Çırpma teli yardımıyla karıştırın.

Muhallebi kıvamına gelene kadar kısık ateşte güzelce pişirin.

Muhallebi koyu bir kıvam alıp göz göz olup, kaynamaya başladığında tereyağını ve vanilyasını ilave edip tekrar karıştırın.

Piřen muhallebiyi ocaktan alın.

Orta boy kahve fincanlarına üstlerinde 2 parmak boşluk bırakacak şekilde kepçe yardımıyla pay edin.

Fincandaki muhallebileri önce oda sıcaklığına getirmek için tezgahın üzerinde, daha sonra da buzdolabında en az 4 saat soğumaya bırakın.

Sođuyan muhallebileri fincandan yavaşça çıkarıp Hindistan cevizine bulayın.

Hindistancevizine bulanana muhallebileri servis tabağına alıp üstlerini dilediğiniz gibi süsleyip servis edebilirsiniz.

