



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## FİNCAN TATLISI

1 litre süt  
1 su bardađı toz Őeker  
1 su bardađı un  
1 yemek kaŐığı tereyağı  
1 paket vanilya  
zeri için;  
Hindistancevizi

Muhallebisi için tencereye sütü, unu ve Őekeri alıp karıŐtıralım ve ocağı açalım. Muhallebimiz koyulaŐıp göz göz oluncaya kadar sürekli karıŐtırarak piŐirelim. Muhallebi piŐtikten sonra ocağı kapatalım. Son olarak muhallebiye tereyağı ve vanilyayı ilave edelim. Tereyağı eriyip pürüzsüz bir kıvam alıncaya kadar karıŐtıralım. Hazır olan muhallebimizi içerisini çok az ıslattığımız fincanlara paylaŐtıralım. Muhallebi soğudukça yođunlaŐacađı için bu aŐamada hızlı olmanızda fayda var. Tüm fincanları doldurduktan sonra oda sıcaklığına gelinceye kadar bekletelim. Ardından tatlılarımızı buzdolabına kaldırarak 3-4 saat dinlenmeye bırakalım. Srenin sonunda dinlenen ve soğuyan tatlılarımızı dolaptan alalım, ters çevirerek fincanlardan çıkartalım. Fincanların kenarlarından elimizi hafifçe havasını aldığımızda kolaylıkla tatlı fincandan çıkacaktır. Tatlıları daha sonra Hindistan cevizine bulayarak servis edebilirsiniz.

