



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FRAMBUAZ SOSLU KAR TANELERİ

1 lt. süt
150 gr. margarin
1 su bardağı un
1 su bardağı şeker
1 adet vanilya
2 adet damla sakızı
1 kase frambuaz
2 çorba kaşığı hindistancevizi

Bir tencerede margarini eritip üzerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.

Üzerine sütü ilave edip sürekli karıştırın.

Kaynamaya yakın şekeri, damla sakızını ve vanilyayı ilave edip 4-5 taşım kaynatıp ocaktan alın.

Mikser ile 5 dakika çırpıp, meşrubat bardaklarına boşaltın. oda sıcaklığına gelince buzdolabına koyup en az 4-5 saat bekletin.

Buzdolabından alıp bardakların üst kısmına su doldurup bardağı hareket ettirerek muhallebiyi bardaktan yavaşça çıkartın.

Islatılmış bıçak yardımı ile muhallebiyi dilimleyip hindistancevizine bulayıp servis tabağına dizin.

Frambuazı robottan geçirip üzerini süsleyin.

