



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÖNLÜ FERAH

Malzemeler:

- 1 Kg süt
 - 8 Kaşık irmik
 - 7 Kaşık şeker
 - 1 Yumurta sarısı
 - 50 Gr margarin
- ARA MALZEME:
- Hindistancevizi
 - 2 Limon kabuğu rende

Hazırlanışı:

Sütün yarısını bir kaba al. Üzerine irmiği ilave et. Biraz karıştır ve kalan sütü ekle. Sonra şekerini yumurtayı ve margarinini ilave et. İyice katı hale gelene kadar karıştır. Bu karışımın yarısını bir kaba al. Üzerine iki avuç hindistancevizi ve limon kabuğu rendeleri koy. Kalan karışımı hiçbir yerde boşluk kalmayacak şekilde üzerine bastırarak ilave et. 6-7 saat dolapta beklet, çıkınca bir servis tabağına al.

SOSU: 1 limon suyu, iki kaşık şeker, bir kaşık dolusu nişastayı pişir. Tatlının üzerine dök. İki saat dolapta beklet.