



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAFİF SÜTLÜ TATLI

7 yemek kaşığı pirinç unu
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet vanilya
5 litre süt
1 su bardağı süt kreması
1 Yemek Kaşığı Sana Klasik Kase

Sütü tencereye alıp üzerine pirinç unu ve pudra şekerini ilave edin .orta hararetli ateşte sürekli karıştırarak kıvamı koyulaşana kadar pişirin.Ocaktan almaya yakın margarini ekleyin.Muhallebiyi karıştırma kabına döküp soğumaya bırakın.Bir su bardağı kremenin içine vanilyayı ekleyip karıştırın.Karışımı soğuyan muhallebinin içine döküp mikserle2-3 dk çırpın .Tatlı kaselerini suyla hafiften ıslatın .Tatlıyı kaselere pay edin.Buzdolabında 1 gece soğutun. Servis tabaklarına ters çevirip dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın.