



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HASRET

200 gr. KOSKA Fıstıklı Tahin Helvası

1 poşet krem şanti

1 kg. süt

2 çorba kaşığı un

1 çorba kaşığı nişasta

1 çay kaşığı vanilya

1 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

SÜSLEMEK İÇİN:

2 çorba kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı su

1 paket KOSKA Susam Krokan

Tencereye 2 bardak süt, un, nişasta, vanilya ve yumurta sarısı konur, iyice çırpılır. Ateşte katılaşıp göz göz oluncaya kadar pişirilir. İyice soğutulur. İçine 1 poşet krem şanti ve limon kabuğu rendesi konup mikserle çırpılır. İçine 200 gr. tahin helvası ufalanır. Bir daha karıştırılır. Islak derin cam bir kaba dökülür. Buzlukta 4 saat bekletilir. Sonra dolabın alt gözünde bir gece dinlendirilir. Üzerine krokan ufalanır. Yeşil fıstık ve nane yaprakları ile süslenip servis yapılır.

