



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTAN CEVİZLİ KARTOPU

Malzemeler:

- 3-4 su bardağı hindistancevizi
- 1 su bardağı süt tozu
- 3/4 su bardağı toz şeker
- 200 ml çiğ krema
- 1 paket Piyale vanilin

Hazırlanışı:

3-4 su bardağı hindistancevizi , 1 su bardağı süt tozu, 3/4 su bardağı toz şeker, 200 ml çiğ krema ve 1 paket Piyale vanilini karıştırıp yoğurun. Minik yuvarlaklar yapıp, hindistancevizine bulayın. Katılaşması için buzdolabında 1 saat dinlendirin. Küçük kağıt kalıplarda servis yapın.