



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTAN TATLISI

Malzemeler;

1 su bardağı irmik

3 su bardağı süt

1 su bardağı şeker

Yarım kilo rendelenmiş havuç

1 bardak çekilmiş ceviz

1 kutu krem şanti

1 çay bardağı şeker

125 gr margarin

Meyve olarak kivi,muz,çilek,istediğiniz meyveler

Yapılışı;

Tatlının yapılıcağı tencereye margarini koyup eritin. İçine irmiği ve şekerini ilave edin. Sütüde üstüne boşaltın. Muhallebi kıvamında pişirin.

Başka bir kaptaki ise rendelenmiş havucu ve 1 çay bardağı şekerini pişirin. Cevizide ilave edinve soğumaya bırakın. Normal büyüklükte bir borcamın her tarafını ıslayın ve muhallebiyi içine dökün.Üstüne pişirdiğiniz havucu dökün.

1 kutu krem şantiyi 1,5 su bardağı soğuk süt ile çirpın. Hazırladığınız tatlının üstüne muntazam bir şekilde sıvayın. Meyvelerle süsleyin. Buzdolabında soğutarak servis yapın. Afiyet olsun.
