



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HİNDİSTANCEVİZİ KREMASI

Bu alternatif veganlar ve laktoz intoleransı olanlar için ideal.
Bir kutu hindistancevizi sütünü buzdolabında sertleşinceye kadar soğutun ve bir kabın içine dökün.
Kabın altında kalan kısımlar kremadır.

