



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZİ SÜTÜ TATLISI

Eyüp Sevinç

3 su bardağı Hindistan cevizi sütü

2 su bardağı toz şeker

6 adet yumurta

Hindistancevizi sütü, şeker ve yumurtaları birlikte iyice çırpın. 30 dakika kadar buharda pişirin ve şekillenene kadar dondurucuda soğutun.

