



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HİNDİSTANCEVİZLİ SÜTLÜ TATLI

<https://migros.com.tr>

- 1 tatlı kaşığı tereyağı
- 300 ml. süt
- 2 yemek kaşığı un
- 1 bardak şeker
- 1 paket hindistancevizi

1. Sütü, unu ve şekerini bir tencerede sürekli karıştırarak pişirin.
2. Koyulaştıktan sonra ocaktan alın ve Hindistan cevizi ve tereyağını ekleyin.
3. Kaselelere alın ve soğumaya bırakın.
4. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra üzerine Hindistan cevizi serpererek servis edin.

