



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## İÇ BAKLALI ESMER TATLI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 2 Su Bardağı iç bakla
- 1 Çorba Kaşığı kakao
- 1 Paket vanilya
- 2 Su Bardağı toz şeker
- 1 Adet portakal kabuğu rendesi

Önceden ıslatılmış iç baklaları yumuşayınca kadar haşlayın. Baklalar pişince içine toz şekeri ilave edip kaynatmaya devam edin. Portakal kabuğu, vanilya ve margarini ilave edin. Mikserle çırpın. Yarisını ayırıp kakao ile karıştırın. Kalıbın altına açık renkten yerleştirin. Üzerine kakaolu olan harcı koyun. Buzdolabında soğutup servis tabağına ters çevirerek servis yapın.

---