



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARA PRENSES TATLISI

1 litre süt
1 su bardađı un
1 su bardađı Őeker
1 paket vanilya
2 orba kaŐığı pudra Őekeri
2 orba kaŐığı kakao
2 orba kaŐığı tereyağı
2 yumurta
stne:
Hindistancevizi

Muhallebisi için olan malzemeleri tencereye alıp karıŐtırın sonra ocağa koyun kaynayana kadar karıŐtırın. Kaynadıktan sonra 15 dakika mikserle çırpın. İster bir tepsiye ister kaselere koyun. Kakaosu için tereyağını bir tavaya koyun yağı eritin ısınınca ocağı kapatın tereyağı eriyecektir, yanmasın. Oda ısısındaki tereyağına pudra Őekeri, kakao ve yumurtayı ekleyin. Mikserle ırpın. Muhallebinin üstüne yayın. Buzdolabında donmasını bekleyin. Servis yaparken hindistancevizi serpin.