



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARBELAZ

1 paket tuzsuz etimek
4 su bardađı su
2 su bardađı Őeker
1 ay bardağı ceviz İrice kıyılmış
1 tatlı kaŐığı margarin
8 yemek kaŐığı irmik
8 yemek kaŐığı Őeker
1 paket vanilya
Muhallebisi İçin:
1 lt. süt
zeri İçin:
1 paket krem Őanti
Nar

Yağımızla Őekerimizi ocağa alalım ve kavurarak yakalım. Esmereleşen Őekere suyumuzu ilave edelim. 5 dk. kaynatalım ve vanilyamızı da ilave ederek 2dk. daha kaynatalım. Tepside dizdiğimiz etimeklerimiz üzerine sıcak Őerbetimizi bolca dökelim. Etimeklerimiz her yerinin eŐit Őekilde ıslanmasına dikkat edelim. Islanan etimeklerin üzerine bolca ceviz dökelim. Diđer yandan Süt, Őeker ve irmiği karıŐtırıp, pişirelim. Muhallebi kıvamına gelince etimeklerin üzerine yayalım ve soğumaya bırakalım. Son olarak üzerindeki tarife göre 1 paket krem Őantiyi hazırlayalım. Soğumuş olan tatlımızın üzerine krem Őantimizi sürelim ve bolca hindistan cevizi ile süsleyelim. (Karbeyaz ismini de buradan alıyor) Dolapta beklettikten sonra servis yapalım.