



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KARTOPU TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı  
1 Litre süt  
1 Çay Kaşığı Ucuyla damla sakızı  
9 Yemek Kaşığı şeker  
8 Yemek Kaşığı un  
1 Paket vanilya

MARGARİNİ TENCEREYE KOYUP ERİTİN UNU İLAVE EDİP 1,2 DK KAVURUN. SÜTÜ YAVAŞ YAVAŞ İLAVE EDİP HIZLICA KARIŞTIRIN.KAYNAYANA KADAR KARIŞTIRIP VANİLYA VE DAMLA SAKIZINI İLAVE EDİP ALTINI KAPAYIN. MİKSERLE 5,10 DK ÇIRPIN. BARDAKLARI SU İLE ÇALKALAYIN. MUHALLEBİYİ BARDAKLARA DÖKÜN. 2,3 SAAT BÜZDOLABINDA BEKLETİN.BARDAKLARI DOLAPDAN ÇIKARIP HERBİR BARDAĞIN ÜSTÜNE SU KOYUP HEMEN DÖKÜN.MUHALLEBİNİN KENARLARININ YAPIŞIKLARINI BIÇAKLA VEYA ELİNİZLE AÇIN. BARDAĞI TERS ÇEVİRİP 5 E BÖLÜN.BÖLDÜĞÜNÜZ PARÇALARI HİNDİSTANCEVİZİNE BULAYIN. HEPSİNİ BU ŞEKİLDE YAPIN.