



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARYAĞDI HATUN

Malzemeler:

1 paket peksimet

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı sıcak su

Kreması için:

Yarım kilogram süt

Yarım su bardağı un

Yarım su bardağı toz şeker

100 gram margarin

1 paket vanilya

Üzeri için:

1 poşet krem şanti

1 su bardağı süt

1 çay bardağı hindistancevizi

Hazırlanışı:

Peksimetleri dikdörtgen bir borcama dizin. 2 su bardağı toz şekeri susuz olarak tencerede yakın. Karamel rengi alınca 2 su bardağı sıcak suyu ekleyip kaynatın. Şekerli suyu sıcak olarak peksimetlerin üzerine dökün.

Kremasını pişirmek için krema malzemelerini tencereye alıp devamlı karıştırarak koyulaşmaya kadar pişirin.

Peksimetlerin üzerine yayın. Soğumaya bırakın. Krem şantiyi sütle çırpın. Kremanın üzerine sürün.

hindistancevizi serpip, dilimleyerek servisi gerçekleştirin.