



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARYAĞDI HATUN

1 paket tuzsuz etimek
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
Süslemek için:
1 adet nar
Hindistancevizi
Kreması için:
1 kg. süt
5 yemek kasığı pirinç unu
2 kahve fincanı toz şeker
1 paket vanilya
1 poset krem santı
1 su bardağı süt

Etimekleri kırıp, tepsiye yerleştirin. Sekeri yakıp, karamel haline gelince 2 su bardağı su ile kaynatın. Etimeklerin üzerine dökün. Pirinç unu, toz şeker, vanilya ve 1 kg. süt ile krema yapın. Etimeklerin üzerine yayın. Krem santıyı 1 su bardağı süt ile çırpıp, kremanın üzerine sıvayın. Üzerine hindistancevizi serpip, nar ile süsleyin.

[ML® Karyagdı Kurabiyesi için tıklayın](#)