



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KATMAN TATLI

100 gram pirinç unu
100 gram nişasta
400 gram şeker
500 gram gül suyu
100 ml Hindistan cevizi sütü
6 damla Pembe gıda boyası

Su ile şekeri kaynatın ve şurubu yapmak soğumaya bırakın.

Unları, Hindistancevizi sütü ve şurubu ekleyin ve karıştırın. Akan bir sıvı oluşturmaldır.

Karışım ayrı 2 parçaya ayırın, renklendirici ile bir kısım renk pembe, bırakın beyaz.

Sıcak buharlı tavaı koyun.

10-15 Dakika kadar ne kadar Buhar ve beyaz karışımı 1/2 cm tabakayı Alüminyum Tepsi içine dökün.

Pembe bir tabaka koy ve onuda Buharda pişir ve alternatif tepsi dolana kadar pembe ve beyaz.

Bırak serin ve kesmek 3 cm taraflı küpler kes ve servis et.

