



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAZAN KARASI

1 kilo süt  
2 orba kaşığı un  
2 orba kaşığı nişasta  
1 su bardađı Őeker  
100 gram margarin  
100 gram bitter çikolata  
1 paket vanilya  
1 paket kakaolu bisküvi  
2 adet muz  
2 orba kaşığı kakao  
Yarım adet limon kabuđu

Unu, nişastayı, vanilyayı ve kakaoyu yarım bardak süt ile karıştırap çırpın. Kalan sütü tencereye koyup kaynatın ve Őekeri ilave edin. Kaynayan süte yavaş yavaş unla nişastayı ekleyin. Kısık ateŐte göz göz olana dek pişirin ve ateŐten alın. ikolatanın yarısını ve margarini katıp, mikserde krema kıvamındaki muhallebi ile kaplayın. zerine bir sıra bisküvi, bir sıra muz dizip aynı iŐlemi bisküvi ve muz bitene kadar tekrarlayın. zerine kalan muhallebiyi yayın. 5 saat buzdolabında bekletin. Limon kabuğundan ince çubuklar ve ilokatala kırıklarıyla süsleyip servis yapın.