



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEFİRLİ MANDALİNALI TATLI

- 1 su bardağı kefir
- 2 su bardağı süt
- 1 adet yumurta
- 3 çorba kaşığı un
- 3 çorba kaşığı toz şeker
- 200 gram tuzsuz labne peyniri
- 1 paket vanilya
- 12 adet mandalina
- 1 su bardağı mandalina suyu
- 1 çorba kaşığı tepeleme buğday nişastası
- Taban için:
- 2 dilim kek veya
- 1 paket kakaolu bisküvi
- 100 gram tereyağı
- 1 tatlı kaşığı tarçın

Kefir, süt, yumurta, un ve toz şekeri bir tencereye alıp, iyice karıştırdıktan sonra ocağa oturtun. Koyulaşmaya başlayınca labne peyniri ve vanilya ilave edip, koyu muhallebi kıvamı alana dek pişirin. Ocaktan alıp, çırpma teli ile 10 dakika çırpın. Taban için kek veya bisküviyi ufalayıp, eritilmiş tereyağı ve tarçını karıştırın. Karışım orta boy kelepçeli kek kalıbına incecik yayın. Üzerine kefirli karışımı boşaltıp, tahta kaşık yardımıyla düzeltin. Üzerine yuvarlak dilimlenmiş mandalinaları dizin. Aynı yerde mandalina suyu ve buğday nişastasını pişirip, ılınmaya bırakın. Daha sonra mandalinaların üzerine ince bir tabaka halinde dökün. Bir gece buzdolabının alt rafında dinlendirin. Kalıptan çıkarıp, dilimleyerek servis yapın.

