



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMAL PAŞA KUBBESİ

25 30 adet hazır kuru kemal paşa tatlısı

Şerbet için:

4 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

yarım limon suyu

Muhallebi için:

2 yemek kaşığı margarin

8 su bardağı süt

8 yemek kaşığı nişasta

8 yemek kaşığı şeker

3 yemek kaşığı pekmez

Dört bardak şekeri 4 bardak su ile kaynatınız. Limon suyu ile kestirip, hazır Kemal Paşa kurabiyelerini şuruba katınız.

Şurubu Kemal Paşa kurabiyelerine emdirip, soğumaya bırakınız.

Sütü nişasta ve şekeri derin bir tencerede kaynatınız. Karışım koyulaşıp, kıvam bulunca margarini ekleyiniz, ocağın altını kapatınız.

Çukur bir cam kabın içini pekmezleyiniz, 2 parmak pelte dökünüz ve peltenin üzerine bir sıra Kemal Paşa tatlısı döşeyiniz. Böylece en üstte pelte olacak şekilde pelte ve Kemal Paşa tatlısını kat kat kaba döşeyiniz.

Kabı buzdolabına koyup, 24 saat bekletiniz.

Beklemiş pelte kabının üzerine büyük bir tabak kapatıp, ters yüz ediniz. Böylece pelteyi kubbe şeklinde tabağa aktarıp, servis yapınız.



Fotoğraf "boyalı" tarafından gönderildi. 10.04.2015