



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMAL PAŞALI BEYAZ TATLI

20 adet Kemal Paşa Tatlısı

1 su bardağı süt

5 su bardağı su

1 su bardağı şeker

6 çorba kaşığı nişasta

1 paket vanilya

Süt, su, şeker ve nişasta bir tencereye atılır, orta ateşte devamlı karıştırarak pıtır pıtır olana kadar pişirilir. Ateşten almadan vanilya katılır. Orta büyüklükte bir fırın kabı ısıtılır. Pişen tatlının yarısı dökülür. Kemal Paşa tatlısı belli aralıklarla dizilir. Kalan tatlı da sıyırmadan dökülür. Buzdolabına konur. En az 8 saat bekletilir. Sonra kare kare keserek servise sunulur.