



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KEMALPAŞALI MUHALLEBİ

1 paket kemalpaşa  
3,5 bardak su  
3,5 bardak şeker  
3 fincan un  
6 bardak süt  
2 kaşık margarin  
1,5 bardak şeker

Kemalpaşalar için; şekerin 1,5 su bardağı kadarı, tencerede eritilerek karamelize edilir. Kalan şeker ve su eklenerek kaynamaya bırakılır. Kaynayan şerbete kemalpaşalar atılarak pişirilir. Şerbetini çekip yumuşayınca servis tabağına alınır.

Muhallebi için verilen un, şekeri, margarini, unu karıştırılarak, kısık ateşte pişirilir. Piştikten sonra vanilya eklenerek ocaktan alınır. Kaselelere paylaştırılıp ılıyınca üzerine kemalpaşalar dizilir. Kalan boşluklara karamel sıkılarak servis yapılır.

