



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

KEMALPAŞALI MUHALLEBİ

1 paket kemalpaşa tatlısı
5 su bardağı su
4 su bardağı toz şeker
Muhallebisi için:
5 su bardağı süt
2 tepeleme yemek kaşığı buğday nişastası
2 tepeleme yemek kaşığı un
7 yemek kaşığı toz şeker
2 yemek kaşığı hindistancevizi
1 paket vanilya

Öncelikle şerbeti hazırlayıp içine Kemalpaşa tatlılarını atıyoruz, üzerinde yazan dakika boyunca pişiriyoruz. Soğuyan kemalpaşaları bir borcama diziyoruz. Muhallebisi için; vanilya haricindeki malzemelerin tamamını tencereye koyup karıştırıyoruz. Muhallebi koyulaşınca altını kapatıp vanilya ekliyoruz. Hazırladığımız muhallebiyi kemalpaşaların üzerine döküp buzdolabında soğutuyoruz ve dilimleyerek servis ediyoruz.