



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEŐKÜL

- 1 kg süt
- 2 yumurta sarısı
- 6 yemek kaŐığı toz Őeker
- 2 yemek kaŐığı mısır niŐastası
- 2 yemek kaŐığı un
- 1 paket vanilya
- 100 gr badem (iç kabuğu çıkarılıp soyulmuŐ ve kıyılmış veya file badem)
- 100 gr margarin
- 1 poŐet Pınar toz krem Őantiye

YAPIMI

Süt + Őeker + yumurta sarısı + un + mısır niŐastası + vanilya karıŐtırılarak piŐirilir, ateŐi kapatınca 100 gr margarin konur ve badem ilave edilir. Biraz ılındıktan sonra 1 poŐet krem Őantiye konur, mixerle köpürünceye kadar 10-15 dakika ırpılır ve servis tabağına boşaltılır.

Afiyet olsun.
