



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIŞ RÜYASI

1 litre süt  
1 su bardağı un  
1 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı mısır nişastası  
125 gr. margarin  
1 paket kremşanti  
1 çay bardağı süt  
1 paket vanilya  
Bol miktarda hindistancevizi

Derin bir tencerede eritilen yağın içine un, mısır nişastası eklenerek, un ve nişasta çok sararmayacak şekilde, sürekli karıştırarak kavrulur. İçerisine 1 litre süt ve 1 bardak tozşeker ilave edilir ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırılır.kaynayan muhallebi ocaktan alınınca içerisine vanilya ilave edilip yaklaşık 10-15 dk. mikserle çırpılır. 1 paket krem şanti, 1 çay bardağı süt ile hazırlanır.en büyük boy dikdörgen borcam tepsinin tabanına bolca hindistan cevizi serpilir.(hiç boşluk kalmayacak şekilde serpmelisiniz, aksi taktirde muhallebi borcama yapışır ve çıkartamazsınız.) çorba kepçesi yardımıyla, hindistancevizinin üzerine muhallebi dökülür ve bir spatula yardımıyla yüzey düzlenir. Oda sıcaklığında soğuyan muhallebinin üzerine hazırlanan krem şanti yayılır ve yüzey düzeltilir.tepsinin üzeri streç film ile kapatılıp bir gece buzdolabında bekletilir.ertesi gün, muhallebi enine ve boyuna küçük kareler halinde kesilir ve krem şantili yüzey içte kalacak şekilde iki parça birbirine yapıştırılır.tepsideki hindistan cevizine iyice bulayıp servis tabağınına alınan kareler, antep fıstığı ve mevsim meyvesiyle süslenerek servis yapılır.



Fotoğraf "sülün" tarafından gönderildi. 30.08.2018