



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KİVİLİ HATUN TATLISI

2 su bardağı süt
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı kivili toz içecek
4 dolu çorba kaşığı un
2 adet kivi
1 büyük çay bardağı toz şeker

Önce kivileri soyuyoruz, minik küpler şeklinde doğruyoruz bir süzgece koyuyoruz. Tencereye sütü, suyu, şekerini, unu, kivili toz içeceği ve süzgeçten biriken kivi suyunu ekliyoruz. Orta ateşte karıştırarak pişiriyoruz. Göz göz olunca ateşten alıyoruz ve mikserle 5 dakika çırpıyoruz. Son olarak doğradığımız kivileri katıyoruz, kaşıkla alt-üst ediyoruz. Servis kaselerine paylaşıyoruz.