



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAZAN KARASI

1 kg süt
4 çorba kaşığı un
2 kaşık kakao
1 su bardağı tozşeker
1 paket kakaolu bisküvi
limon kabuğu rendesi
1 kaşık margarin
1 yumurta sarısı

Bisküviler hariç tüm malzemeyi bir tencerede karıştırın. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin. Muhallebi piştikten sonra bir cam 1 sıra bisküvi dizin. Üzerne muhallbi dökün. Tekrar 2 sıra bisküvi dizip tekrar muhallebi dökün. Muhallebinin tümünü döktükten sonra 1 gece dolapta bekletin. Servis yapmadan önce çikolata rendesi serpin.