



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KOLAY VE HAFİF SÜTLÜ TATLI

- 1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
- 1 Litre süt
- 7 Çorba Kaşığı pirinç unu
- 1 Şu Bardağı pudra şekeri
- 1 Paket vanilya
- 1 Su Bardağı süt kreması

sütü,pirinç ununu ve pudra şekerini karıştırıp orta ateşte sürekli karıştırarak kıvamı koyulaşana kadar pişirin,ocaktan almaya yakın sana klasik ilave edin.Muhallebiyi karıştırma kabına koyup soğumaya bırakın,1 su bardağı kremanın içine vanilyayı ekleyip karıştırın.Karışımı soğuyan muhallebinin içine döküp 2-3 dakika mikserleyin.tatlıyı kaselere pay edin,1 gece buzdolabında bekletin,sevis tabaklarına ters çevirip dilediğiniz gibi süsleyerek servis yapın