



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KREMŞANTİLİ MUHALLEBİ

Malzemeler:

Yarım paket margarin

Yarım çay bardağında az Nişasta

1 litre süt

Bir bardak un

Bir bardak şeker

Bir paket kremşanti

Hazırlanışı:

Orta boy tencereyi orta derece yanık olan ateşe koyun yarım paket margarini eritin eridikten sonra un şeker nişasta koyup unun kokusu gidene kadar kavurun, sonra sütü ekleyip muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırın. Ondan sonra muhallebiyi dikdörtgen bir borcama alın soğumasını bekleyin muhallebi soğurken bir bakırdak süt ile kremşantinizi hazırlayın, muhallebi soğuduktan sonra kremşantiyi muhallebinin üzerine sürün yarım saat bekledikten sonra servis yaparken kutu şekilde kesin muhallebiyi ve tabağa koymadan katlayarak koyun ki keramşanti içinde kalsın muhallebinin.
