



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KÜMÜŞTOR

Rumma Makle

1/5 su bardağı un
Yarım su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
2 yemek kaşığı tereyağı
Muhallebisi için:
1 lt süt
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı şeker
5 adet yumurta

Muhallebi için sütü ve yumurtaları blender yardımıyla çırpın, tencereye alın. Şeker ve irmiği ekleyerek, karıştırarak pişirin. İlinması için kenara alın. Diğer yanda un su ve tuzu karıştırarak yumuşak bir hamur elde edin.Hamuru 5 eşit parçaya ayırın. Her birini tabak büyüklüğünde açın. Aralarına nişasta serpererek üstüste koyun ve tepsinizin zemini büyüklüğünde tek bir yufka elde edecek şekilde açın. Tepsinin zeminini hafifçe yağlayın ve yufkayı yerleştirin.Üzerine erimiş tereyağını gezdirin ve üzerine ılımış muhallebiyi dökün. 200 c fırında yaklaşık 45 dk pişirin. 1 gece buzdolabında beklettikten sonra servis yapmınızı tavsiye ederim.