



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURABİYELİ KEKLİ SÜTLÜ TATLI

- 10 tane hazır kurabiye
- 2 bardak dövülmüş ceviz
- 1 çay kaşığı tarçın
- 2 paket toz kazandibi
- 1 litre süt
- 1 tane damla sakızı
- 1 bardak şeftali reçeli suyu
- 1 tane yumurta
- 1 bardak beyaz haşhaş
- 1 tane hazır kek

İlk önce sütü ve toz kazandibi tatlısını bir tencereye alalım içine yumurtayı şeftali reçeli suyunu haşhaş ve tereyağını koyup mikserle çırpalım pişirelim, damla sakızını ekleyip karıştıralım, göz göz olunca ocaktan alalım ılıması için bekleyelim, diğer bir kabın içine kekimizi kurabiyelerimizi didikleyelim cevizleri ve tarçını karıştıralım borcam tepsimize yarısını dökelim üzerine tatlımızı döküp kalan kurabiyeli karışımı üzerine dökelim dolapta 1 gece bekletelim küçük küçük dilimleyip servis edelim.