



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİGARBA SOSLU MUHALLEBİ

1 paket etimek  
1 lt süt  
3 kaşık nişasta  
1 kaşık un  
1 paket krem şanti  
1 paket vanilya  
2 kaşık sana klasik  
1 bardak şeker  
sosu için:  
1 bardak şeker  
2,5 bardak su  
500 gr ligarba

Etimekleri büyük dikdörtgen borcama dizin.

Ligarbaları tencereye koyun. Su ve şeker ekleyerek pişirin. Sos sıcakken etimeklerin üzerine kepçeyle dökerek gezdirin. Etimeklerin hepsinin iyice sos ile ıslanmasını sağlayın.

Muhallebisi için süt, un, nişasta, margarin ve şeker bir tencereye alın ve sürekli karıştırarak pişirin. Pişen muhallebi soğuyunca toz krem şanti ve vanilyayı ilave ederek mikserle çırpın.

Çırpılan muhallebiyi etimeklerin üzerine yayın.

Ligarba: Karadenizde bolca yetişen bir tür yabanmersinidir.

