



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MAFRUKA

650 gr çekilmiş antep fıstığı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 yemek kaşığı kakule
1 su bardağı portakal suyu
5 su bardağı süt
2 yemek kaşığı tereyağı
9 yemek kaşığı irmik
1 paket vanilya
9 yemek kaşığı toz şeker
1 kase çırpılmış krema
1 kase frambuaz

Kaplama için, fıstık, şeker, kakule ve portakal suyunu iyice yoğurun. Karışımın yarısını streç film arasında tatlıyı hazırlayacağınız kalıp büyüklüğünde merdane ile düzleştirin ve kalıba yerleştirin. Süt, irmik, vanilya ve şekeri tencerede muhallebi kıvamında pişirin. Fıstıklı karışımın diğer yarısını da aynı şekilde düzleştirip muhallebinin üzerine yerleştirin. Bir gece buzdolabında dinlendirip kare şeklinde dilimleyin. Çırpılmış krema ve frambuaz ile süsleyerek servis yapın.

