



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MAFRUKA

Muhallebisi İçin:

1/2 su bardağı toz şeker

1/2 su bardağı irmik

500 ml süt

1 yemek kaşığı vanilin

Tabanı İçin:

500 gram antepfıstığı içi

1/2 su bardağı eritilmiş tereyağı

1/2 su bardağı pudra şekeri

1 adet kakule

Antepfıstığı, eritilmiş tereyağı, pudra şekeri ve kakuleyi yoğurma kabına alarak, bir güzel yoğurun.

Bir borcamın tabanına, streç film sererek, harcın yarısını aktarın.

Elinizle sıkıca bastırın.

Bu harçtan, iki tane elde edin.

Bir gece buzdolabında dinlendirin.

Muhallebinin tüm malzemelerini bir tencerenin içerisine alın.

Kıvamı gelene kadar, karıştırarak muhallebi pişirin.

Dinlenen Antep fıstıklı katmanın üzerine, irmikli muhallebi katını yayın.

Üzerine diğer katı yerleştirin.

Buzdolabında 1 saat kadar dinlendirdikten sonra servis edebilirsiniz.

Not: Üzerine dondurma, ahududu ilavesiyle çok daha lezzetli olabilir.

