



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ KEMAL PAŞA TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

1 paket Kemal Paşa tatlısı

Şerbeti için:

1 kg toz şeker

1 litre su

Muhallebisi için:

5 su bardağı süt

Yarım çay bardağı toz şeker

3 yemek kaşığı nişasta

2 yemek kaşığı un

1 paket vanilya

Üzeri için:

File Antep fıstığı

Çilek

Tatlının şerbetini hazırlamak için, su ve toz şekeri bir sos tenceresine alın. Şeker iyice eriyinceye kadar kısık ateşte ara ara karıştırarak kaynatın. Kaynayan şerbete tatlıları ilave edip 25 dakika kısık ateşte pişirin. Soğumaya bırakın. Muhallebisi için süt, toz şeker ve nişastayı bir sos tenceresine alın. Sürekli karıştırarak kaynatın. Muhallebi katılaşmaya başlayınca vanilyayı ilave edin. 2-3 dakika daha pişirip ocaktan alın. Şerbetini çeken Kemal Paşa tatlılarını bir kalıba dizin. üzerlerine sıcak muhallebiyi dökün ve buzdolabında en az 4 saat dinlendirin. Üzerini file Antep fıstığı ve çilekle süsleyin. Dilimleyip servis yapın.

