



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KEMALPAŞA

1 paket kemalpaşa

Muhallebisi için:

5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

2 yemek kaşığı nişasta

6 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı Hindistan cevizi

1 paket vanilya

Jolesi için:

2 su bardağı vişne suyu

1 dolu yemek kaşığı nişasta

1 yemek kaşığı toz şeker

Kemal paşa tatlısını paketteki tarife göre pişirin, o sırada muhallebi malzemelerini vanilya hariç pişirin ocaktan alırken vanilyayı katın pişen muhallebiyi birazda mikserle çirpın, jöle yapımına geçin onu da koyu kıvama gelene kadar pişirin, soğumaya bırakın tepsinin altına Kemalpaşaları dizin üzerine muhallebisini dökün, soğumaya bırakın daha sonra vişne sosunu döküp 1 gün dolapta bekletip servis edebilirsiniz.

