



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KEMALPAŞA

1 paket Kemalpaşa tatlısı (25 adet)

Şerbeti için:

Tatlının paketinde belirtildiği ölçülerde şeker ve su

Muhallebisi için:

5 su bardağı süt

2 dolu yemek kaşığı mısır nişastası

2 dolu yemek kaşığı un

6 yemek kaşığı şeker

2 yemek kaşığı Hindistan cevizi

1 paket vanilya

Tatlının üzerinde belirtilen talimatlarla şerbeti hazırlayın.

Pişen Kemalpaşa tatlısını dikdörtgen bir borcama dizin ve soğumaya bırakın.

Bu arada muhallebisini hazırlamaya başlayın.

Bunun için; tencereye nişasta, un, şeker ve Hindistan cevizi ekleyerek karıştırın.

Yavaş yavaş sütü ekleyerek çırpmaya devam edin.

Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirin.

Muhallebi kıvam aldıktan sonra vanilyayı ekleyin ve altını kapatın.

Muhallebiyi, soğuyan Kemalpaşa tatlılarının üzerine sıcakken dökün ve soğumaya bırakın.

Bir süre daha buzdolabında beklettikten sonra üzerine Hindistan cevizi serpiştirerek servis edin.

