



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ KEMALPAŞA TATLISI

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

Yarım paket Kemalpaşa tatlısı

2,5 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Muhallebisi için:

1 lt. süt

1,5 çay bardağı un

1 çay bardağı nişasta

1 paket vanilya

1 su bardağı toz şeker

Şerbeti hazırlayıp şeker eriyene kadar kaynatıyoruz. İçine Kemalpaşa tatlımızı döküp , şerbeti çekene kadar karıştırarak pişirmeye devam ediyoruz. Şerbeti çeken tumbul tatlılarımızı süzgeç yardımıyla alıp (dağıtmadan) dikdörtgen ya da yuvarlak borcama yan yana diyoruz.

Bir tencerede süt, un, şekeri, nişastayı çırpıp kısık ateşte karıştırarak pişiriyoruz. Yoğunlaşan muhallebinin altını kapatıp vanilya ekliyoruz, karıştırıyoruz. Kemal paşanın üzerine ocaktan indirdiğimiz muhallebiyi döküyoruz. Soğumaya bırakıyoruz. Soğuyan tatlımızı en az 1 saat buzdolabında beklettikten sonra servis edebilirsiniz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 09.10.2023