



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUZLU KEDİ DİLİ TATLISI

Malzemeler;

- 12 adet kedi dili biskuvisi
- 1/2 su bardağı ilik süt, 1 tatlı kasığı şeker eklenmiş
- 500 ml. süt
- 2 yumurta sarısı
- 1/4 su bardağı nişasta
- 1/4 su bardağı tozşeker
- 1 tatlı kasığı vanilya esansı yada bir paket vanilya
- 2-3 adet muz

Yapılışı;

- Tatlıları koyacağınız kaseleri streç film ile kaplayın.
- İlik sütü yayvan bir kaseye alın. Biskuvileri içine daldırıp orta bir kaseyin içine yayın. Benim kase minik olmasına rağmen bir kenarı kısa kaldı bende yarım bir bisküvi daha ekledim. Yani kaseyi boydan boya kaplayacak şekilde bisküviyi yerleştirin.
- İkinci bisküviyi ikiye kırarak süte batırın ve kaseyin içine diğer bisküviye dik olacak şekilde yerleştirin. Yani + olacak şekilde yerleştirin.
- Yumurta sarılarını, şeker ve nişastayı karıştırın. Sütü ekleyip orta ateşte muhallebi kıvamına gelene dek pişirin. Vanilyayı ekleyin. Karıştırın.
- Bisküvilerin üzerine ince ince kıydığınız muzları yerleştirin ve tatlıdan pay edin.
- Buzdolabında iyice soğutun. Ben 15 dk kadar buzlukta tuttum. Filmden rahat çıkması ve bu görüntüyü alabilmek için.
- Üzerine fındık, ceviz yada badem serpererek servis yapın.

[ML® Kedi Dili için tıklayın](#)