



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

NİŞASTA TATLISI

Tencereye 1 kilo su, 160 gram tereyağı ve 6 gram tuz koyup kaynatınız. Kaynaya kaynaya su beyazlaşınca, tencereyi hafif ateşe alınız, tahta kaşıkla karıştırarak 650 gram nişastayı azar azar yediriniz. Karıştırı karıştırı iyice pişirerek indiriniz. Soğuyunca yoğurunuz. Birer birer 5 yumurta yediriniz; 80 gram şeker koyarak bir düziye yoğurunuz. Koyu boza kıvamına gelinceye kadar sırayla 5 yumurta yedirip kaşıkla iyice dövünüz. Dibi tereyağı, kenarlı tepsiye 1 parmak kalınlığında dökerek fırına sürünüz. Kızarınca, dilimleyerek servis yapınız.
