



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PANDA

Malzemeler:

- 1 kilo süt
- 1 su bardağı şeker
- 1 su bardağı un
- 1 paket margarin
- 1 paket vanilya
- 1 adet damla sakızı ve tarçın

Yapılışı:

Yağ bir tencereye konur. Üzerine un ilave edilir. Yağ eriyene kadar un kavrulur. Yağ eridikten sonra süt, şeker, vanilya ve damla sakız ilave edilir. Koyu muhallebi kıvamına gelince ateşten alınır. Daha sonra mikserle iyice çırpılır. Çırpıldıktan sonra bekletmeden yayvan kaba boşaltılır. Üzerine tarçın serpilir. Buzdalabında bekletilir. Soğuyunca dilimlenerek servis yapılır.