



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEKSİMET TATLISI

1 paket tuzsuz peksimet
2.5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı un
1.5 çay bardağı şeker
1 paket vanilya
2 yumurta sarısı
Üzeri için:
1, 5 su bardağı şekerli neskafe
2 çorba kaşığı kakao

Öncelikle kreması için tencerede yumurta sarısı, süt, un, şeker ve vanilyayı iyice çırpın. Ocak üzerine alıp karıştırarak koyulaşmaya kadar pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine 1 çay bardağı soğuk sütü ekleyip karıştırın. Peksimetleri şekerli kahve ile ıslatın. Üzerine kremadan sürün. Tekrar peksimet ve krema olarak iki kat yapın, üzerine yine krema döküp son olarak da kakao serpin. Dilimleyerek soğuk servis yapın.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 08.03.2021