



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PRATİK KAZANDİBİ

2 Çorba Kaşığı Nişasta
2 Çay bardağı Toz Şeker
2 Çorba Kaşığı Un
Kararında Vanilya
1 kaşık margarin

Tencereye süt, margarin ve tozşekeri koyup, ocakta kaynamaya bırakın. Ayrı bir yerde nişasta ve unu sulandırıp, kaynamakta olan sütün içerisine karıştırarak ekleyin. 5 dakika kaynatın. sanayağ ile yağlanmış baklava tepsisine pudraşekeri serpin. Muhallebinin birazını tepsiye döküp, spatula ile yayın. Ocakta altını kızartın. Sonra tepsiyi kaldırıp, kalan muhallebiyi dökün. 3 saat soğutup servis yapın.
