



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRATİK TATLI

250 Gr Sana Hamurışı
1 Litre süt
1 Kg. Şeker
8 Adet yumurta
6 Su Bardağı su
1 Çay Bardağı hindistancevizi
4 Su Bardağı un

Sana hamur işi yağ eritilir. İçine süt dökülür ve karıştırılır. Harlı Ateşteki süte un katılarak tahta kaşıkla hızlı hızlı karıştırılır. Un tahta kaşığa yapışmaz hale geldiği zamana kadar karıştırmaya devam edilir. Ocaktan alınır. Soğuyunca yumurtalar tek tek kırılarak yedirilir. Çok iyi yedirildikten sonra elle istenilen şekil verilir. Yağlanmış tepsiye dizilir. Fırına sürülür. Pembeleşince fırından çekilir. Önceden hazırlanıp soğutulan şurup dökülür, dinlendirilir. Üzerine Hindistancevizi serpilir.