



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENS PASTA (MALKARA TEKİRDAĞ)

Birsen Çevik Akgünlü

1 kg süt
7 yemek kaşığı irmik
2-4 yemek kaşığı şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
1-2 yemek kaşığı hindistancevizi
1-2 kaşık kakao ya da Türk kahvesi
Üstünü süslemek için:
Tarçın
Ceviz

Süt, şeker ve irmik tencereye konur, karıştırarak pişirilir.
Koyulaşmaya başlayınca tereyağı, hindistancevizi ve vanilya konur, çok fazla koyulaşmadan söndürülür.
Yarısı, suyla ıslanmış kek kalıbına dökülür.
Diğer yarısı kakao ya da kahveyle karıştırılır, üzerine dökülür.
Soğuyup katılaşması beklenir. Genelde 2-3 saat sürer.
Sonra ters çevrilerek kek kalıbından çıkarılır.
Üzerine tarçın ve ceviz serpilir.

