



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## PRENSES TATLISI

2 şişe süt  
1 su bardağı un  
1 Paket Margarin  
1 vanilya  
1 su bardağı toz şeker  
Kreması için:  
50 gr margarin  
3 yemek kaşığı kakao  
3 yemek kaşığı şeker  
1 adet yumurta  
Aldığı kadar süt

Yağı eritin, unu koyun ve kavurun pembeleşince altını kapatın. Şekeri ve sütü katıp iyice karıştırın tekrar altını yakın ve muhallebi gibi yapın. Vanilyayı da ekleyin ocağı kapatın. 10 dakika mikserde çırpın sonra dikdörtgen borcama dökün.

Sosu için, margarini eritin ve ocağı kapatın. Kakao, şeker ve yumurtanın tamamını katıp hepsini iyice karıştırın. Koyu olursa biraz süt ilave edin. İliyinca diğer malzemenin üzerine dökün. Bol hindistancevizi ve cevizle süsleyin, buzdolabında 4 saat bekletip iyice soğuyunca servis yapın.

---