



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PRENSES

Malzemeler:

- 1 paket margarin
- 1 su bardağı Piyale un
- 1 su bardağı şeker
- Süt
- 1 paket Piyale vanilin
- Sosu için:
- 1 kahve fincanı margarin
- 3 yemek kaşığı kakao
- 3 yemek kaşığı şeker
- 1 yumurta
- hindistancevizi
- Ceviz

Hazırlanışı:

1 paket margarinini eritin, 1 su bardağı Piyale unu koyun ve kavurun pembeleşince altını kapatın. 1 su bardağı şekeri ve yeterince sütü katıp iyice karıştırın tekrar altını yakın ve muhallebi gibi yapın. 1 paket Piyale vanilini de ekleyin ocağı kapatın. 10 dakika mikserde çırpın sonra dikdörtgen borcama dökün. Sosu: 1 kahve fincanı margarinini eritin ve ocağı kapatın. 3 yemek kaşığı kakao, 3 yemek kaşığı şeker ve 1 yumurtanın tamamını katıp hepsini iyice karıştırın. Koyu olursa biraz süt ilave edin. İliyınca diğer malzemenin üzerine dökün. Bol hindistancevizi ve cevizle süsleyin, buzdolabında 4 saat bekletip iyice soğuyunca servis yapın.