



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES TATLISI

Tabanı için:

5 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
125 gr tereyağı
1 paket vanilya
1 tatlı kaşığı nişasta

Üst katı için:

1 su bardağı süt
1 su bardağı su
2 yemek kaşığı kakao
1 su bardağı şeker
4 yemek kaşığı un
1 yumurta sarısı

Arası için:

Kakaolu bisküvi

Taban için gereken malzemeleri yağ ve vanilya hariç karıştırın, koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Yağı ve vanilyayı ekleyip mikserde en az 15 dakika çırpın. Bu işlem kıvamı için çok önemli.

Hazırladığınız muhallebiyi ıslattığınız orta boy bir cam tepsiye ya da kupa'lara dökün, üzerine kakaolu bisküvi dizin.

Üst katı için gereken malzemeleri karıştırın, orta ateşte koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Hazırladığınız muhallebiyi yine mikserde 10-15 dakika çırpın. Eğer çok katılaşır ise mikserde çırparken süt ile açabilirsiniz.

Koyu renkli muhallebiyi bisküvilerin üzerine eşit biçimde dökün, üzerini düzeltin. Buzdolabında tercihen bir gün dinlendirip istediğinizi gibi süsleyerek servis edin.

