



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PENSES TATLISI

1 litre süt  
1 su bardađı Őeker  
1 su bardađı un  
2 yemek kaŐığı niŐasta  
150 gram margarin  
1 paket vanilya  
Sosu için:  
1 su bardađı süt  
1 su bardađı su  
1 yemek kaŐığı niŐasta  
1 yemek kaŐığı un  
3 yemek kaŐığı Őeker  
3 yemek kaŐığı kakao  
1 paket vanilya

Derin bir tencerede unu margarin ile hafif sararıncaaya kadar kavurun.daha sonra vanilya hariç tüm malzemeleri tencereye ekleyip muahlelebi kıvamını alıncaya kadar piŐirin.İçine 1 paket vanilya ekleyip mikserle 5 dk çırpıp önceden ıslatılmıŐ borcama karıŐımı yayın. sos yapımı tüm malzemeleri bir tencerede karıŐtırarak yine muhallebi kıvamında bir sos elde edinceye kadar piŐirip beyaz tatlının üzerini örtecek Őekilde yayın. Tatlınızı 1 saat kadar buzdolabında dinlendirip servis yapabilirsiniz.