



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PRENSES TATLISI

1 litre süt
1 su bardađı toz Őeker
1 su bardađı un
bir paket vanilya
ss için:1 paket hindistan cevizi
1 paket krem santi
bir paket dvlmŖ fındık
1 yemek kaŖıđı margarin

Bir tencereye 1 lt sütü,unu ,sana margarin ve Őekeri koyuyoruz. Muhallebi kıvamına gelene kadar karıŖtırarak piŖiriyoruz. Kare tepsiye hindistan cevizini sepiyoruz üzerine piŖirdiđimiz muhallebiyi döküyoruz. Bu Őekilde bir gece dolapta beklemesi lazım. Beklettikten sonra krem santiyi hazırlayıp tepsinin üzerine güzelce sürüyoruz. Onun da üzerine fındık döküyoruz ve uzun seritler halinde kesiyoruz. Altından tutup spatula yardımıyla kıvrarak sarıyoruz. Tatlımız hazır!