



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAHTE KAZAN DİBİ

Malzemeler

1 kg süt

Yarım paket sana yağı

1 bardaktan bir parmak az un

1 bardak řeker

2 paket petit beurre kakaolu bisküvi

2 tane muz

Yapılışı

Yağı erit ilave edip bir iki dakika kavur, sonra süt ve şekeri ilave ederek muhallebi koyulaşıncaya kadar pişir.

Büyük fırın tepsisine iki paket kakaolu bisküviyi un haline getir ve yay, sıcak muhallebiyi mikserle ırtıktan sonra

bisküvilerin üzerine yay. Buzdolabına koyarak muhallebinin donmasınını bekle. Muhallebi donunca kare şeklinde muhallebileri tepsinin içinde kes. 1 parmak uzunluğunda ve genişliğinde kestiğin muzları ucuna koyarak rula yap buzdolabında beklet.