



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SLATKA

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı un
1 yemek kaşığı nişasta
1 yemek kaşığı tereyağı
1 çay kaşığı vanilin veya vanilya özü
Üzeri için dövülmüş fındık veya ceviz (isteğe bağlı)
Tarçın (isteğe bağlı)

Şeker ve sütü kaynatın. Orta boy bir tencerede sütü ve toz şekeri karıştırarak orta ateşte kaynatın. Un ve nişastayı ekleyin. Ayrı bir kaptan un ve nişastayı biraz sütle açarak pürüzsüz bir kıvam elde edin. Kaynayan süte azar azar ekleyerek sürekli karıştırın. Kıvam alana kadar pişirin. Karışım koyulaşana kadar kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Tereyağı ve vanilyayı ekleyin. Ocaktan almadan önce tereyağını ve vanilyayı ekleyerek iyice karıştırın. Soğumaya bırakın. Karışımı kaselere dökün ve oda sıcaklığında soğumaya bırakın. Daha sonra buzdolabında en az 2 saat dinlendirin. Servis edin. Üzerine dövülmüş fındık, ceviz veya tarçın serpiştirerek servis yapın.

