



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜRPRİZ TATLI

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

Beyaz kısmı için:

200 ml süt

1 çay bardağı buğday nişastası

40 g şeker

1 paket vanilya

Dolgusu için:

200 ml hazır portakal suyu

1 çay bardağı buğday nişastası

40 g bardağı toz şeker

Süslemek için:

30 g hindistancevizi

Beyaz kısım için gerekli olan tüm malzemeyi bir sos tenceresine alın. Dolgusu malzemelerini de ayrı bir tencerede karıştırın. Her iki karışımı da sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Karışımlar kıvam aldığı anda ocaktan indirin. Yuvarlak bir cam kaseyi sudan geçirin. Beyaz renkli olan karışımı kaselerin yarısına kadar boşaltın. Ardından portakallı muhallebiyi üzerine dökün. Muhallebileri oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına alıp bir gece bekletin. Ertesi gün servis tabağına alarak ters çevirin. Üzerini Hindistan cevizi ile süsleyerek servis yapın.

