



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ AYŞE

10 kişilik Gerekli malzeme:

1 litre süt,

1 kase kiraz,

1 su bardağı tozşeker,

2.5 su bardağı un

Yarım çay kaşığı vanilya

125 gr margarin,

4 yumurta

1 kahve fincanı sıvıyağ

Margarini eritip soğutun. Sıvıyağ ve 1.5 su bardağı unu ilave edip yoğurun. Hazırladığınız hamuru yağlanmış fırın tepsisine yayın. Üzerine çekirdekleri çıkarılmış kirazları dizin.

Süt, tozşeker, kalan un ve vanilyayı tencereye alıp muhallebi kıvamında pişirin. Soğuyan muhallebiye yumurtaları ekleyip mikserle çırpın. Muhallebiyi tepsideki hamurun üzerine yayın. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Soğuyunca dilimleyerek servis yapın.