



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ KELEBEK TATLISI

<https://www.kristalyaglari.com>

1 litre süt
10 yemek kaşığı irmik
10 yemek kaşığı toz şeker
1 paket krem şanti
1 paket vanilya
2 tatlı kaşığı kakao
2 tatlı kaşığı Kristal Zeytinyağı
Dövülmüş ceviz içi
Süsleme için:
Meyve, şekerleme ve çiçekler

5 yemek kaşığı irmik, 5 yemek kaşığı toz şeker, yarım litre süt, yarım paket toz krem şanti bir tencerede karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir Pişen karışım ocaktan alınarak içine yarım paket vanilya ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı eklenir, tekrar karıştırılarak kalıba dökülür, üzerine bol miktarda dövülmüş ceviz serpilir Kalan 5 yemek kaşığı irmik, 5 yemek kaşığı toz şeker, yarım litre süt, yarım paket toz krem şanti ve 2 kaşık kakao bir tencerede karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir Pişen karışım ocaktan alınarak içine yarım paket vanilya ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı eklenip karıştırıldıktan sonra cevizlerin üzerine dökülür Buzdolabında soğutulan tatlı ters çevrilerek kelebek şeklini alır. Tatlı süslenerek dondurma ile servis yapılır.

