



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## TATLI TEREYAĞI

120 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı (tuzsuz)

120 gr (1/2 su bardağı) şeker

Tereyağı orta boy bir kaseye koyup, tahta kaşıkla iyice yumuşayıncaya kadar dövünüz. Şekeri azar azar ve döverek katınız. Bütün şekerini kattıktan sonra tereyağı bir servis kasesine koyup, buzdolabında soğuttuktan sonra kullanınız.

Not: Genelde tatlı yapımında kullanılır.