



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TELLİ PRENSES TATLISI

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

- 1 paket vanilya
- 1 bardak hindistancevizi
- 1 bardak kavrulmuş kadayıf
- 1 yemek kaşığı un
- 1 çay bardağı mısır nişastası
- 1 bardak şeker
- 1 litre süt

Bir tencerenin içine un, nişasta, şeker ve sütü ekleyin. Bu karışımı muhallebi kıvamına kadar karıştırarak pişirin.

Karışım hafifçe kaynadıktan sonra altını kapatın. Ardından vanilya ilave edip karıştırın.

Daha sonra hindistancevizi ve kadayıfı da karışıma ilave edip iyice yedirin.

Bir tepsiyi soğuk suya tutun.

Ardından karışımı tepsiye dökün ve tepsiyi dolaba koyun.

Tepsi soğuduktan sonra tatlımız servise hazır. Süsleme konusu sizin yaratıcılığınıza kalmış. Dilediğiniz gibi süsleme yapabilirsiniz.

Not: Muhallebinin katı ya da cıvık olmamasına dikkat edin. Zira tepsiyi suya tutmazsanız muhallebinin tepsiye yapışma ve servis aşamasında dağılma ihtimali bulunuyor.

