



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TURNA YEMİŞLİ TATLI

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

1 su bardağı kurutulmuş turna yemişı (doğranmış)
2 su bardağı süt,
2 su bardağı un
2 orba kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker,
125 gram tereyağı
1 su bardağı hindistancevizi
Süslemek için:
Turna yemişı
Karanfil

Süt, un, nişasta ve toz şekeri tencereye alıp, koyu kıvam alana dek karıştırarak pişirin. Tereyağı ilave edip bir taşım daha pişirin. Ocaktan alıp yarım su bardağı hindistancevizi ilave ederek soğumaya bırakın. Elinizi ıslatıp karışımdan mandalina büyüklüğünde parçalar koparın. Başparmağınızla iini oyup, yarım tatlı kaşığı turna yemişı yerleştirin. Kalp şekli verip, üzerlerini turna yemişı ve tane karanfille süsleyin. Soğuk olarak servis yapın.

