



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YAZ TATLISI

Fevziye Sürmeli

- 1 litre süt
- 9 yemek kaşığı toz şeker
- 9 yemek kaşığı irmik
- 1 paket vanilya
- 1 paket kepekli burçak bisküvi

Tencereye tüm malzemeyi koyun. Muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırarak pişirin. Kaynayan tatlınız küçük baloncuklar çıkarınca ocaktan alın. Zevkinize göre küçük kaplara yada ıslatılmış borcama dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın ve birkaç saat dinlendirin. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Muhallebiyi aktaracağınız kaplara top kek ya da bisküvi ekleyebilirsiniz. Tart jölesi ile, meyve parçaları ya da çikolata sos ile ilginç servisler yapabilirsiniz. İsteğe bağlı olarak ocaktan aldığınız muhallebiye yarım çorba kaşığı margarin koyup iyice karıştırabilirsiniz. (Ben tercih etmiyorum)

