



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

YEŞİL MERCİMEKLİ TATLI

2 su bardağı yeşil mercimek
1 su bardağı şeker
1 çorba kaşığı tereyağı
1 tatlı kaşığı kakao
1 portakal rendesi
2 çorba kaşığı un
3 su bardağı süt
1 su bardağı su

Mercimeği iyice haşlayıp robotta püre haline getirin.

Diğer taraftan tereyağını bir tavaya katıp eritin, unu kavurun.

İçine ezmiş olduğunuz mercimeği ilave edip soğuk süt ve suyu katınız.

Katı oluncaya kadar karıştırın.

Sonra içine kakao, şeker, portakal kabuğu rendesini katıp 1,2 dakika daha kaynattıktan sonra kaselere alıp soğuk servis yapınız.