



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZEBRA TATLISI

Vanilyalı muhallebi için:

2,5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta

4 yemek kaşığı şeker

Yarım paket vanilya

Kakaolu Muhallebi için:

2,5 su bardağı süt

2 yemek kaşığı un

1,5 yemek kaşığı nişasta

5 yemek kaşığı toz şeker

2 yemek kaşığı kakao

Yarım paket vanilya

Bir tencereye süt, un, nişasta ve şekerini koyup güzelce karıştırın.

Hemen yanında bir başka tencereye de kakaolu muhallebiyi yapmak üzere, süt, un, nişasta, şeker ve kakaoyu koyup karıştırın.

Tencereleri ocağa alıp, ocağı orta ateşte açın.

İki muhallebiyi de sürekli karıştırarak iyice kaynayıp koyulaşana kadar pişirin.

Muhallebiler piştikten sonra vanilyalarını ekleyip karıştırın ve ocaktan alın.

Muhallebileri koyacağınız kabın her yerini su ile ıslatın. Bu işlem muhallebinin daha kolay çıkmasını sağlayacaktır.

Islattığınız kabın içine önce kaşık kakaolu muhallebi koyun.

Onun üzerine beyaz muhallebi koyarak zebra gibi bir görüntü elde etmek için işlemi tekrarlamaya devam edin.

Sıcak muhallebileri koyduğunuz kap oda sıcaklığına geldiğinde, kaseleri buzdolabına kaldırın.

Bu aşamada muhallebileri buzdolabında ne kadar bekletirseniz istediğiniz kıvama o kadar çok yaklaşacaksınız.

Zebra tatlıınız hazır. Dilediğiniz gibi süsleyip soğuk servis edebilirsiniz.

