



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ZENCİ PRENSES TATLISI

100-150 gr. pötibör bisküvi
1 litre süt
1,5 çay bardağı irmik
1,5 su bardağı toz şeker
6 silme yemek kaşığı (yaklaşık 30 g) Pakmaya Kakao
50 g margarin
Üzeri için:
Hindistancevizi
Fındık kırığı

Süt ile kakao, irmik ve şekeri bir tencereye koyun. Ocak üzerinde karıştırarak pişirin. Kaynama başlayınca margarini ilave edin ve 5 dakika daha kaynatın. Köşeli bir cam tepsiye bir sıra bisküvi dizin ve üzerini hazırlanan irmikli tatlının yarısı ile kaplayın. Yeniden bir sıra bisküvi dizin ve kalan tatlıyı da boşaltın. Üstünü bir spatül ile düzeltin ve 3-4 saat buzdolabında soğuttuktan sonra, arzuya göre hindistancevizi rendesi, fındık kırığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.