



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ZÜMRÜT TATLISI

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

4 su bardağı süt
125 g margarin
1 su bardağı un
1.5 su bardağı şeker
1 paket vanilya
Tabanı için:
1 kivi
1 paket kivi jölesi

Kivi jölesini üzerinde yazdığı gibi hazırlayın. Servis yapacağınız kaselerin tabanına 3'er yemek kaşığı paylaşın. Üzerlerine ince dilimlenmiş kivileri oturtun ve jölenin donması için bekletin. Muhallebisi için yağı bir tencerede eritin. Üzerine un ekleyerek kokusu hafif çıkana kadar kavurun. Kavrulmuş unun üzerine 4 su bardağı sütü karıştırarak, yavaş yavaş ilave edin. Karışım ılınmaya başlayınca şekeri ekleyin ve sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirmeye devam edin. Ardından vanilyayı da ilave ederek karıştırın ve ocaktan alın. Muhallebiyi 3-4 dakika soğuttuktan sonra iyice soğumuş olan kivilili jölenin üzerlerine paylaşın. Oda sıcaklığına geldikten sonra buzdolabına kaldırarak iyice soğutun. Servis tabağına ters çevirip servis yapın.

