



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

## SÜTLÜ SELANİK TATLISI



Yarım paket tereyağı (125 gr.)  
3 Su bardağı un  
1 Çorba kaşığı pudra şekeri  
Muhallebisi İçin;  
2,5 Su bardağı süt  
3 Adet yumurta  
1 Kahve fincanı buğday nişastası  
Yarım Çay kaşığı tuz  
Şerbeti İçin;  
1,5 Su bardağı toz şeker  
1,5 Su bardağı su  
1 Tatlı kaşığı limon suyu

- # Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, elenmiş un ve pudra şekeri konur, yoğrulur.
- # Hamur yağlanmış küçük, kenarlı fırın tepsisine bastırarak yerleştirilir. 185 derece fırında pembe renkte pişirilir.
- # Tencereye soğuk süt, buğday nişastası, tuz konur, orta ateşte muhallebi kıvamına gelene kadar, karıştırarak pişirilir.
- # Ocaktan alına muhallebi biraz ılıtılır. Üzerine başka bir kaptan çırpılmış yumurtalar eklenir, iyice karıştırılır.
- # Hazırlanan muhallebili karışım fırından çıkan pişmiş hamura dökülür.
- # Tepsi tekrar fırına verilir, muhallebi, fırın sütlaç gibi yanık bir görüntü alana kadar pişirilir.
- # Tatlı fırından çıkıp soğurken, şerbet hazırlanır; su ve şeker kaynatılır, kıvam alınca limon suyu ilave edilir, 5 dakika daha kaynatılır.
- # Soğumuş tatlı dilimlenir, üzerine sıcak şerbet gezdirilir.
- # En az bir gün dinlendirilir, ikram edilir.

**Not:** Sütü Selanik tatlısı Rumeli mutfağına ait bir tarifdir.