



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

YANIK



3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 kase tuzsuz lor
1 çay bardağı pirinç unu
1 çay bardağı buğday nişastası
1 adet yumurta
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
Üzeri için:
1 çorba kaşığı margarin
2 çorba kaşığı pudra şekeri

- # Lor ve sütün yarısı karıştırma kasesine konur. Mikserle iyice ezilir.
- # Üzerine şeker, yumurta, nişasta, pirinç unu katılır, kısa süre daha çırpılır. Limon kabuğu ve vanilya da eklenir.
- # Karışım ısıya dayanıklı bir fırın kabına dökülür. Üzerine eritilmiş margarin gezdirilir, pudra şekeri serpilir.
- # Tatlı önceden ısıtılmış 200 derece fırına verilir. 15 dakika pişirilir. Sonra fırının sadece üst kısmı açılır, yanana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan sonra biraz bekletilir. Buzdolabının alt rafına yerleştirilir, bir gece dinlendirilir.
- # Ertesi gün kare kesilir ve servise sunulur.

Not: Yanık hafif ve ferahlatıcı tadıyla daha çok Ramazan ayında tercih edilen bir tatlıdır.