



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

DİBİ KARA



- 1 litre süt
- 2 su bardağı su
- 1 su bardağı toz şeker
- 2  orba kaşığı pirinç unu
- 4 dolu çorba kaşığı nişasta
- 2 dolu çorba kaşığı kakao
- 1 adet yumurta
- 1 paket niřasta
- 1 adet limon kabuėu rendesi
- 1  orba kaşığı kahvaltılık tereyağı
- 2 paket kakaolu bisküvi
-  zeri için:
- 1 adet kare  okolata

- # Soėuk süt, soğuk su, nişasta, pirinç unu, yumurta ve şeker bir tencereye konur, iyice çırpılır.
- # Tencere orta ateşe yerleştirilir. Sürekli karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir.
- # Ateřten almadan 1 dakika önce tereyağı, limon kabuğu rendesi ve vanilya katılır. 10 dakika dinlendirilir.
- # Kare cam kap biraz ıslatılır. 1 kepçe kadar kakaolu muhallebi yayılır.
- # Bisküviler yan yana dizilir.  zerine 4-5 kepçe muhallebi yayılır.
- # Tekrar muhallebi konur. Bu řekilde toplam 3 kat bisküvi ve muhallebi üst üste konur.
- # Tatlı buzdolabına konur, bir gece dinlendirilir.
- # Ertesi gün rendenin kalın kenarıyla  okolata rendelenir.
- # Kare keserek servise sunulur.

Not: Bu tatlının kıvamı pastadan biraz cıvık olur. Bu nedenle şekli net çıkmayabilir.