



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'in Mtevaz Lezzetler Mutluluklar Diler

## PAMUK PRENSES



1 litre süt  
1 su bardađı Őeker  
1 su bardađı un  
1 orba kaŐıđı niŐasta  
Yarım paket margarin  
1 paket vanilya  
zeri için:  
2 orba kaŐıđı hindistancevizi

- # ay fincanlarına hindistancevizi paylaŐtırılır.
- # Margarin ve un bir tencereye bırakılır. Orta ateŐte kokusu çıkana kadar kavrulur.
- # zerine Őeker, niŐasta ve sođuk süt ilave edilir.
- # Sürekli karıŐtırarak göz göz olana kadar piŐirilir. AteŐem almadan hemen önce vanilya eklenir.
- # Mikserle 5 dakika çırpılır. ay fincanlarına paylaŐtırılır.
- # Buzdolabının alt rafına konur bir gece bekletilir.
- # Ertesi gün tatlı tabağına ters çevrilir.

**Not:** Tatlıyı çevirmeden önce 10 dakika kadar oda ısısında bekletilirse daha kolay döner.