



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

KAHVELİ İFTAR KREMİ



- 1,5 litre süt
- 1,5 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı un
- 1 çorba kaşığı granül kahve
- 2 çorba kaşığı kakao
- 1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 çay kaşığı tarçın
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaşığı tuzsuz tereyağı

- # Önce tencereye kuru malzemeler olan un, şeker, kakao ve kahve konur. Bir tel yardımıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine süt bırakılır, biraz daha çevrilir ve orta ateşe yerleştirilir.
- # Çırpıcıyla devamlı karıştırarak göz göz olana kadar pişirilir. Ateş yarıya indirilir.
- # Sonra limon kabuğu rendesi, tereyağı, tarçın ve vanilya ilave edilir. Bir kaç dakika daha pişirilir.
- # Kaselere biraz yukarıdan olacak şekilde dökülür.
- # Soğuk olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifin krem kıvamında olması için mutlaka bir çırpıcı yardımıyla karıştırılması gerekir.