



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

YANIK



3 su bardağı süt
1 su bardağı Őeker
1 kase tuzsuz lor
1 ay bardağı pirinç unu
1 ay bardağı buğday nişastası
1 adet yumurta
1 adet limon kabuėu rendesi
1 paket vanilya
zeri için:
1 orba kaşığı margarin
2 orba kaşığı pudra Őekeri

- # Lor ve sütün yarisı karıştırma kasesine konur. Mikserle iyice ezilir.
- # zerine Őeker, yumurta, nişasta, pirinç unu katılır, kısa süre daha çırpılır. Limon kabuğu ve vanilya da eklenir.
- # Karışım ısıya dayanıklı bir fırın kabına dökülür. zerine eritilmiş margarin gezdirilir, pudra Őekeri 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.