



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

## KAHVELİ İFTAR KREMİ



- 1,5 litre süt
- 1,5 su bardađı toz Őeker
- 1 su bardađı un
- 1 orba kaŖıđı granül kahve
- 2 orba kaŖıđı kakao
- 1 ay kaŖıđı limon kabuğu rendesi
- 1 ay kaŖıđı tarçın
- 1 paket vanilya
- 1 tatlı kaŖıđı tuzsuz tereyağı

- # nce tencereye kuru malzemeler olan un, Őeker, kakao ve kahve konur. Bir tel yardımıyla iyice karıŖtırılır.
- # zerine süt bırakılır, biraz daha çevrilir ve orta ateŖe yerleŖtirilir.
- # ırpıcıyla devamlı karıŖtırarak göz göz olana kadar piŖirilir. AteŖ yarıya indirilir.
- # Sonra limon kabuğu rendesi, tereyağı, tarçın ve vanilya ilave edilir. Bir kaç dakika daha piŖirilir.
- # Kaselele biraz yukarıdan olacak Őekilde dökülür.
- # Sođuk olarak servise sunulur.

Not: Bu tarifiin krem kıvamında olması için mutlaka bir ırpıcı yardımıyla karıŖtırılması gerekir.