

Hindistan Cevizli Tatli

Malzemeler

- 1 su bardagi irmik
- 1 litre sut
- 1,5 yemek kasigi tereyag
- 1,5 su bardagi seker
- 1 kutu (200 ml) krema
- 1 su bardagi hindistancevizi
- 1 cay bardagi dovulmus badem (ben ceviz kullandim.)

Yapilisi

Tereyag ve irmik, bir tencerede irmigin kokusu cikana kadar bir kac dakika kavrulur. Daha sonra sut, seker ve sivi krema da ilave edilip kaynayip boza kivamina gelene kadar pisirilir.

Hindistan cevizi, teflon bir tavada kisik ateste karistirilarak kavrulur.

Orta boy bir cam kap islatilip, tabanina hindistan cevizi serpilir.

Uzerine pisen muhallebi dokulup kalan hindistan cevizi ile uzeri kaplanir. Ceviz veya badem de serpilip, buzdolabinda 3-4 saat bekletildikten sonra dilimlenerek servis edilir.