



Kelebek Tatlısı

Malzemeler

- 1 litre süt
- 10 yemek kaşığı irmik
- 10 yemek kaşığı toz şeker
- 1 paket krem şanti
- 1 paket vanilya
- 2 tatlı kaşığı kakao
- 2 tatlı kaşığı Kristal Zeytinyağı
- Dövülmüş ceviz içi
- Süsleme için, meyve, şekerleme ve iekler

Yapılışı:

5 yemek kaşığı irmik, 5 yemek kaşığı toz şeker, yarım litre süt, yarım paket toz krem şanti bir tencerede karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Pişen karışım ocaktan alınarak içine yarım paket vanilya ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı eklenir, tekrar karıştırılarak kalıba dökülür, üzerine bol miktarda dövülmüş ceviz serpilir. Kalan 5 yemek kaşığı irmik, 5 yemek kaşığı toz şeker, yarım litre süt, yarım paket toz krem şanti ve 2 kaşık kakao bir tencerede karıştırılarak muhallebi kıvamında pişirilir. Pişen karışım ocaktan alınarak içine yarım paket vanilya ve 1 tatlı kaşığı zeytinyağı eklenip karıştırdıktan sonra cevizlerin üzerine dökülür. Buzdolabında soğutulan tatlı ters çevrilerek kelebek şeklini alır. Tatlı süslenerek dondurma ile servis yapılır. Afiyet olsun...