



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

ANTEPFISTIKLI MUHALLEBİ

7 su bardağı süt
1 kaşık nişasta
1 kaşık pirinç unu
250 gr. toz şeker
200 gram antepfıstığı
1 fiske tuz
1 bardak su

Sütü toz sekerini, tuzu bir tencereye koyunuz. 5 dakika kadar arada bir karıştırarak sütü kaynamaya bırakın. Ayrıca bir kase nin içinde nişasta ile pirinç ununu suyla birlikte iyice ezerek halledin. Sonra bunun kaynamakta olan sütün içine bir taraftan hızlıca karıştırarak, azar azar ilave edin. Kabukları soyulmuş ve kalın kırılmış antepfıstığını da a ilave edip, muhallebiyi 10 dakika kadar karıştırarak pişirin. Ateşten indirdikten sonra daha önce ince, ince kıyılmış olan antepfıstığı serpin ve muhallebiyi servis yapın.