



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MEYVELİ MUHALLEBİ

1 litre süt
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket vanilya
1 su bardağı toz şeker
8 adet mürdüm eriği ya da başka meyveler

Tencereye sütü, şekeri, unu, nişastayı ve pirinç ununu dökün ve çırpma teliyle karıştırarak pişirmeye başlayın. Vanilyayı da ekleyip karıştırarak pişirmeye devam edin. Kıvamı koyulaşp göz göz olunca altını kapatın. Küçük kalıplara pay edin. Bu arada eriklerin çekirdeklerini çıkartıp ortadan ikiye ayırın. Muhallebilerin üzerine doğranmış meyveleri koyup ikram edin.