



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MUHALLEBİ

1,5 litre st
300 gr tozeker
75 gr pirinç unu
25 gr niasta
100 gr badem
1 su bardađı su
1 fiske tuz

Kaynattığımız ste, tozekeri ve tuzu koyup, karıturalım

Niastayı ve pirinç ununu, 1 su bardağı suyun içinde ezip, kaynamakta olan ste yava yava karıtırarak, sicim gibi akıtalım.

Bademleri bir miktar suyla halayıp kabuklarını soyduktan sonra, havanda dvelim.

Muhallebimiz koyulaınca, 1 çorba kaığı ayırdığımız bademleri katıp, karıturalım ve ocaktan indirelim.

Kaselere boaltıp soğuttuktan sonra, zerlerine ayırdığımız bademleri serpererek, servis yapalım.