



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BADEMLİ MUHALLEBİ

1,5 litre süt  
300 gr tozeker  
75 gr pirinç unu  
25 gr nişasta  
100 gr badem  
1 su bardađı su  
1 fiske tuz

Kaynattığımız süte, tozekeri ve tuzu koyup, karıturalım

Niastayı ve pirinç ununu, 1 su bardağı suyun içinde ezip, kaynamakta olan süte yavaş yavaş karıştırarak, 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, üzerlerine ayırdığımız bademleri serpererek, servis yapalım.