



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MUHALLEBİ

3 orba kaşığı nişasta
2 orba kaşığı un
2 orba kaşığı irmik
1 ay bardađı Őeker
2 su bardađı süt
2 paket vanilya
4 parça damla sakızı
1 ay bardađı dövülmüŐ badem
Ayrıca:
1 orba kaşığı tarçın
2 orba kaşığı Őeker

Muhallebiyi yapmak için tencereye süt, un, Őeker, nişasta ve irmiği alın, sürekli karıŐtırarak kıvama getirin. İçine kırılmıŐ damla sakızlarını da ekleyip piŐirin. KoyulaŐınca ocaktan alıp içine vanilyayla dövülmüŐ bademleri katın ve soğumaya bırakın. Servis tabaklarına alıp soğutursanız daha iyi olur. Ilık ya da soğuk olarak ikram edilebilir. zerine bol miktarda tarçın serpin.