



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MUHALLEBİ

30 gram çiğ badem
1 tatlı kaşığı damla sakızı
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
4 çorba kaşığı un
3 çorba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 çorba kaşığı tarçın
Şeftali ya da farklı meyveler

Tereyağını tencerede eritin üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çırpın. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar çırpmak gerekir ki uzayan bir muhallebi olsun. Bu şekilde soğumaya bırakın. Kâselere paylaştırıp meyve ile süsleyin. Daha farklı bir sunum için muhallebi üzerine dondurma ve meyvelerle karıştırın ve üzerine koyup soğuk ikram edin.