



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUHALLEBİ

1 lt. süt
1 su bardađı toz Őeker
1 su bardađı pirinç unu
1 paket vanilya
Bisküvi karışımı için:
2 orba kaşığı toz Őeker
1 paket sade bisküvi
1 ay bardağı ceviz yada fındık içi
1 adet elma
1 muz

Bir kapta sütü ve pirinç ununu iyice 1 karıştırın. Koyulařmaya başlayınca Őekerini ekleyerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Son olarak vanilyayı ekleyin. Bisküvileri tz haline getirin. Rendelenmiř elmaları Őekerle karıştırarak 2 dk. kadar pişirin. Muzu, fındığı bisküvi karışımının içine ilave edin. Kupların içine sırayla bir kat bisküvi karışımı bir katta muhallebi koyarak kat kat dşeyin. Üzerini süslemek için dövülmüş ceviz ya da fındık içi serpin. Dolapta soğuduktan sonra servis yapın.

[ML© Muhallebi için tıklayın](#)



Fotođraf "hacı karagöz" tarafından gönderildi. 21.08.2020