



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

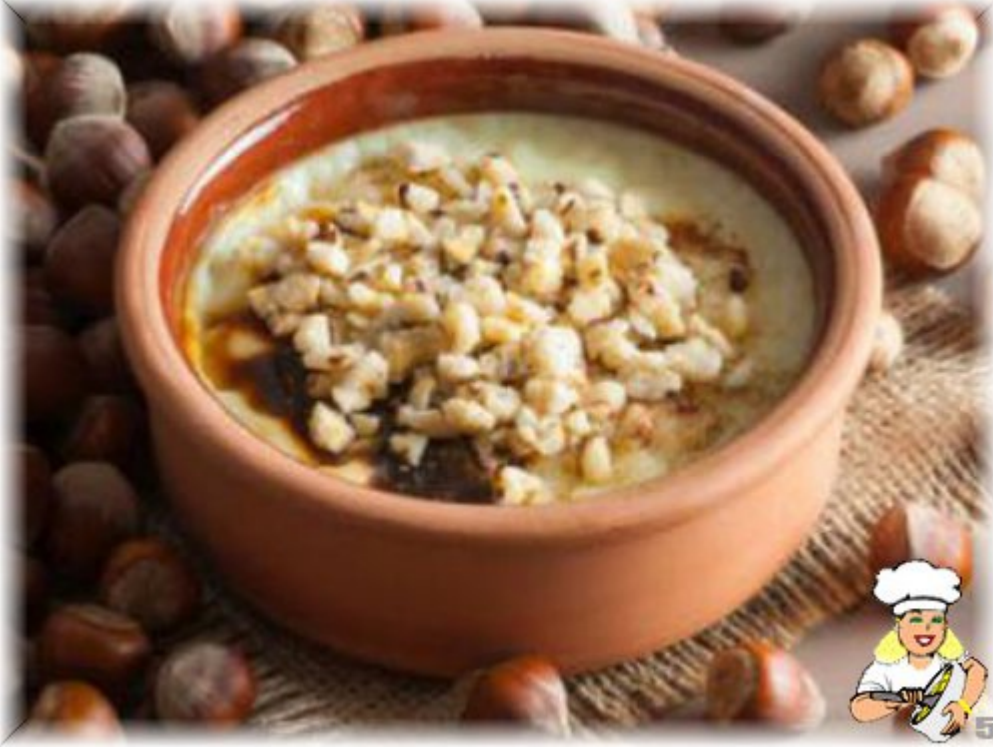
Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUHALLEBİ

- 1 lt. süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı pirinç unu
- 1 paket vanilya
- Bisküvi karışımı için:
 - 2 çorba kaşığı toz şeker
 - 1 paket sade bisküvi
 - 1 çay bardağı ceviz yada fındık içi
 - 1 adet elma
 - 1 muz

Bir kaptan sütü ve pirinç ununu iyice 1 karıştırın. Koyulaşmaya başlayınca şekerini ekleyerek muhallebi kıvamına gelinceye kadar karıştırın. Son olarak vanilyayı ekleyin. Bisküvileri töz haline getirin. Rendelenmiş elmaları şekerle 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 döşeyin. Üzerini süslemek için dövülmüş ceviz ya da fındık içi serpin. Dolapta soğuduktan sonra servis yapın.

[ML® Muhallebi için tıklayın](#)



Fotoğraf "hacı karagöz" tarafından gönderildi. 21.08.2020