



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ANTEPFİSTIKLI MUHALLEBİ

2 bardak süt
1.5 su bardađı su
Yarım ay kaşığı tuz
1 bardak pirinç unu
1.5 su bardađı toz Őeker
Yarım kahve fincanı niŐasta
200 gr ayıklanmıŐ tuzsuz antepfıstığı

Antepfıstığını üzerini kapatacak kadar suyla birlikte beŐ dakika kadar kaynatın. Kaynadıktan sonra üzerine soğuk su ilave edip, bir süre bekledikten sonra kabuklarını soyun. Havanda dvn. Diđer bir tencerede Őekeri, sütü ve tuzu kaynatın. BaŐka bir kaptaki ise pirinç unu ve niŐastayı biraz suda ezin. Elde ettiğiniz bulamacı azar azar sütün içine katın. Sürekli karıŐtırarak piŐirin. Tencereyi ateŐten almadan iki dakika önce fıstıkları muhallebiye karıŐtırın. AteŐten alıp, kaselere doldurun. Sođutup, servis yapın.