



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI MUHALLEBİ

4 kişilik Malzemesi

4 elma,

1 su bardağı su

1.5 su bardağı tozşeker

2 su bardağı süt

1 yumurta sarısı

1 çorba kaşığı un

6 çorba kaşığı hindistancevizi

1 su bardağı iri dövülmüş ceviz

Elmaları yıkayıp kabuklarını soyun. Sebze oyacağı ile çekirdekli kısımlarını çıkarın. Elmaları tencereye alıp 1 su bardağı tozşeker ve 1 su bardağı su ekleyerek kısık ateşte pişirin.

Başka bir tencerede süt ve kalan toz şekeri karıştırıp kaynatın. Bir kasede un, yumurta sarısı ve 2 çorba kaşığı suyu çırpın. Sürekli karıştırarak şekerli süte ilave edin. Karıştırmaya ara vermeden 15 dakika pişirin.

Elmaları servis kaselerine yerleştirin. Ortalarını cevizle doldurun. Sıcak muhallebiyi kaselere paylaşın. Soğuyunca hindistancevizi ve cevizle süsleyerek servis yapın.

[ML® Koko Muhallebi için tıklayın](#)