



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYISILI MUHALLEBİ

3 kahve fincanı toz şeker  
3 kahve fincanı un  
1 litre süt  
1 adet yumurta sarısı  
1 adet vanilya  
75 gr tereyağı  
yeteri kadar badem (süslemek için)  
yeteri kadar kuru kayısı (Süslemek için)  
1 bardak toz şeker (Karameli için)

### Hazırlanışı

Süt, un, şeker ve yumurta sarısını karıştırıp muhallebi gibi pişirin, vanilya ve yağ ekleyip biraz çırpın. (veya hazır muhallebi de kullanabilirsiniz.) 1 bardak şekeri biraz su ile karamelize edip ıslatılmış yuvarlak borcama yayın. Üzerini süslemek için kayısıları haşlayıp ikiye bölün ve karamelize şekerin üzerine dizin. Hemen yanına haşlanıp kabukları soyulmuş bademleri dizin bir kayısı bir badem olarak. Üstüne muhallebiyi dökün. Buzdolabında bir gece bekletip ters çevirerek servis tabağına alın.