



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYISILI MUHALLEBİ

3 Kahve Fincanı Şeker
3 Kahve Fincanı Un
1 L Süt
1 Adet Yumurta Sarısı
1 Paket Vanilya
3 Çorba Kaşığı Tereyağı
10 Adet Kurukayısı
1/2 Çay Bardağı Badem

Kayısıları haşlayıp ikiye keselim. Süt, un, şeker ve yumurta sarısı ile karıştırıp muhallebi gibi pişirelim. Son olarak vanilya ve tereyağı ekleyip çırpalım. 1 bardak şekeri, küçük bir miktar su ile karamelize edip cam servis tabağına yayalım. Üzerine kayısılar ve bademleri serpiştirelim. Muhallebiyi, bir kaşık yardımı ile eşitçe yayalım. Soğuması için buzlukta bekletelim.