



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU MUHALLEBİ

5 su bardağı sut
1,5 su bardağı tozşeker
5 çorba kaşığı pirinç unu
1.5 yeşil limonun rendelenmiş kabuğu

Süt, şeker, pirinç unu ve 1 limonun rendelenmiş kabuğunu tencereye alıp malzemeyi birbirine yedirinceye kadar çırpma teli ile çırpın. Kısık ateşte sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelinceye kadar pişirin. Muhallebiyi kâselere paylaşırın. Üzerini kalan limon kabuğu ile süsleyip buzdolabında 2 saat bekletin, sonra servis yapın.

[ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın](#)



Fotoğraf "Ahben" tarafından gönderildi. 03.03.2020