



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MANDALİNALI MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 1 su bardağı tozşeker
- 3 çorba kaşığı pirinç unu
- 3 çorba kaşığı buğday nişastası
- 4 çorba kaşığı kakao
- 1 su bardağı mandalina suyu

Bir tencereye süt ve tozşekeri koyup, kaynatın. Ayrı bir kaptaki pirinç unu, nişasta, kakao ve mandalina suyunu çırpıp, kaynamakta olan süte ekleyin. Tahta bir kaşıkla sürekli karıştırarak koyulaşana kadar pişirin. Kaplara boşaltıp, soğutun. Çikolata rendesi ve mandalina dilimleri ile süsleyerek servis yapın.