



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MEYVE ŞEKERLEMELİ MUHALLEBİ

Malzemesi:

6 bardak süt

3 kahve fincanı pirinç unu

2 bardak dolu şeker

100 gram meyve şekerlemesi

yarım kilo muz.

Sütü bir tencereye koyar, içerisine pirinç unu, şeker, ince kesilmiş meyve şekerlemesi ilave edilir. Bir telle orta ateşte yarım saat kadar karıştırılarak pişirilir. Ateşten indirilir. Tencere ile beraber soğumaya bırakılır. Tel ile de ara sıra karıştırılır ki muhallebinin üstü kabuk bağlamasın. Muz ayıklanır, çatalın ucu ile iyice ezilir, muhallebiye ilave edilir. (Arzu edilirse muz, ince ince bıçakla doğranır.) Bir tahta kaşıkla hafif hafif karıştırılır. Çukurca bir servis tabağına boşaltılacağı gibi, ayrı ayrı kâselerle de servis edilir.

[ML® Meyveli Muhallebi için tıklayın](#)