



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ İRMİKLİ MUHALLEBİ

<https://www.sozcu.com.tr>

- 1 adet rendelenmiş elma
- 1 yemek kaşığı irmik
- 1.5 çay bardağı su
- 1 tatlı kaşığı pekmez

Su ve irmiği tencereye konup kaynayana kadar karıştırın. Kaynadıktan sonra üç dakika daha kaynatarak karıştırın. İçine elma rendesi ekleyip beş dakika kadar kısık ateşte karıştırarak pişirin. Pişen muhallebiyi kaseye alın. Soğuyunca içine pekmez ilave edin.

