



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUZLU KREM

Ümit Usta

1 litre süt
300 gram toz şeker
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı pirinç unu
2 çorba kaşığı nişasta
3 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya
1/4 paket margarin
3 adet muz

Yumurta sarıların çırpıp, bir su bardağı süt ilavesi ile sulandıralım.
Unu, nişastayı ve pirinç ununu karıştırıp eleyelim.
Boza kıvamına gelince, vanilyayı ve tozşekerini katıp, karıştırarak pişirmeye devam edelim.
Ocaktan indirip margarinini ilave edip, çırpma teliyle çırpa çırpa krema haline getirelim.
Karışımın yarısını, önceden ıslattığımız kase veya tepsinin yan hizasına kadar dolduralım.
2 adet muzı yuvarlak dilimler halinde kesip soğumakta olan tatlının üzerine dizelim.
Geri kalan muhallebiyi de yavaşça üzerine döküp soğumaya bırakalım.
Bu esnada kalan 1 adet muz. istediğimiz şekilde kesip, muhallebinin üzerine dizerek, süsleyelim.