



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

PELTELİ MUHALLEBİ

4 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı pirinç unu
1 çorba kaşığı un
1 paket vanilya
Pelte için:
2 su bardağı vişne suyu
2 çorba kaşığı nişasta

Muhallebi malzemesi tencereye konur. Orta ateşte sürekli karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Kaselere konur. Diğer tencerede pelte malzemesi, orta ateşte sürekli karıştırarak pişirilir. Muhallebilerin üzerine paylaşılır. Buzdolabında 2 saat bekletilir, servise sunulur.