



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÜZÜMLÜ MUHALLEBİ

- 1 litre süt
- 4 çorba kaşığı un
- 1 çorba kaşığı margarin
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 çay bardağı kuru üzüm

Kuru üzüm temizlenir yarım saat suda bekletilir, suyu süzülür, tencereye süt, un, yumurta, şeker, kuru üzüm konur kıvam alana kadar pişirilir, ateşten almadan hemen önce vanilya ve margarin eklenir, karıştırılır, kaselere paylaşılır.

[ML® Üzümlü Muhallebi için tıklayın](#)