



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

YUMURTALI MUHALLEBİ

MALZEMELER

Pirinç unu 2/3 su bardağı

Süt 5 su bardağı

Şeker 1/3 su bardağı

Vanilya 1 tatlı kaşığı

Yumurta 2 adet

YAPILIŞI

Pirinç ununu sütle ez, hep aynı yöne karıştırarak 10 dakik kadar pişir.

Şekeri koy, 1-2 rdakika daha pişir, orcağı kapat, vanilyayı ekle, karıştır.

3/4ünü servis kaselerine boşalt. Yumurtaların beyazlarını ayır, karıştırıcıda çırp. Kar haline gelince yumurta sarısı ile birlikte kalan muhallebiye ekle, karıştır. Bu karışımı servis kaselerindeki muhallebinin üzerine paylaşır.

Tepsiye sıcak su soy, kaselerisuyun içine oturt, üstten ısıtılmış fırında üzerleri pembeleşinceye kadar 7-8 dakika tut. Buzdolabına koyun ve soğuyunca servis yapın.