



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ACI BİBERLİ MUHALLEBİ

2 adet yumurta sarısı
4 orba kaşığı tozşeker
3 su bardađı süt
4 orba kaşığı un
1 orba kaşığı tereyağı
1 paket vanilya
120 gr. bitter okolata
1 tatlı kaşığı acı pulbiber
1 tutam karabiber

Yumurta sarısı, tozşeker, süt ve unu karıştırın. Ateşe koyup, muhallebi kıvamına gelinceye dek karıştırın. Ocaktan alıp, tereyağı, vanilya ve rendelenmiş okolatayı ilave edip, karıştırın. Muhallebi ılıdıktan sonra pulbiber ve karabiberi de ekleyin. Sıkma torbası yardımıyla kaselere boşaltın.