



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ACIBADEM TATLISI

Türkmeneli Televizyonundaki Türkmeneli Mutfağı programından aldım.

4 bardak süt  
2 adet yumurta  
3 adet yumurta sarısı  
2 çay bardağı şeker  
1 çay bardağı nişasta  
1 paket vanilya  
1-2 adet acıbadem kurabiyesi

Soğuk süte yumurta, yumurta sarısı, nişasta ve vanilya konur, iyice karıştırıldıktan sonra orta ateşe yerleştirilir, sürekli karıştırarak muhallebi kıvamına gelene dek pişirilir, içerisine sıcakken acıbadem kurabiyesi ufalanır, dondurma kupalarına doldurulur, istenilen şekilde süslenir.