



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

AFYONKARAHİSAR MUHALLEBİSİ

3,5 bardak süt
1 bardak un
1 Őeker kaŐığı margarin
1 paket vanilin
1 paket kremŐanti
İçi için:
Ceviz içi
2 paket hindistan cevizi
1 paket muhallebi

Bütün malzemeleri tencerenin içinde orta ateŐte muhallebi haline gelecek Őekilde piŐiriyoruz ve muhallebiyi borcamın dümdüz seriyoruz ve muhallebiyi dik ve yatay gelecek Őekilde kesiyoruz ve ceviz iini muhalleinin içine yerleŐtiriyoruz muhallebiyi sarıp hindistancevizine bandırıyoruz ve buzdolabında 30 dk bekletiyoruz .