



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFISTIKLI MUHALLEBİ

2 bardak süt
1.5 su bardağı su
Yarım çay kaşığı tuz
1 bardak pirinç unu
1.5 su bardağı toz şeker
Yarım kahve fincanı nişasta
200 gr ayıklanmış tuzsuz antepfıstığı

Antepfıstığını üzerini kapatacak kadar suyla birlikte beş dakika kadar kaynatın. Kaynadıktan sonra üzerine soğuk su ilave edip, bir süre bekledikten sonra kabuklarını soyun. Havanda dövün. Diğer bir tencerede şekeri, sütü ve tuzu kaynatın. Başka bir kapta ise pirinç unu ve nişastayı biraz suda ezin. Elde ettiğiniz bulamacı azar azar sütün içine katın. Sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ateşten almadan iki dakika önce fıstıkları muhallebiye karıştırın. Ateşten alıp, kaselere doldurun. Soğutup, servis yapın.