



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ARMUT TATLISI

1 kg. süt,
1 su bardağı tozşeker,
2 çorba kaşığı nişasta,
2 çorba kaşığı un,
1 adet yumurta sarısı,
1 paket vanilya,
100 gram margarin,
5 adet yumurta

4 armutu 5 dakika haşlayın. Soğutun, ikiye bölün. Nişasta ve unu biraz sütle ezin. Yumurtaı ilave edin. Daha sonra şekerı ve kalan sütü ekleyin. İçine 1 adet çiğ armutu rendeleyin. Devamlı karıştırarak muhallebi haline getirin. Ocaktan indirmeden içine vanilyayı ve margarini ilave edin. Muhallebiyi servis tabağına dökün. Armutları henüz sıcakken muhallebinin içine koyun. Buzdolabında bekletin ve soğuk servis yapın.