



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU MUHALLEBİ

<https://www.hurriyet.com.tr/>

1 lt süt
2 tepeleme yemek kaşığı un
2 tepeleme yemek kaşığı nişasta
1 su bardağı toz şeker
1 paket şekerli vanilin
Arası ve üzeri için;
3 adet armut
2 yemek kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı toz tarçın
½ su bardağı su

Armutların kabuğunu soyup, çekirdeklerini çıkartın. Küp küp doğrayın.
Bir tavaya armutları, suyu ve toz şekerini alıp, armutlar yumuşayana kadar soteleyin. Ocaktan alınca tarçını ekleyip karıştırın.
Muhallebi için tüm malzemeyi bir arada karıştırıp koyulaşana kadar sürekli karıştırarak orta ateşte pişirin. Koyulaştıktan sonra 2-3 dakika daha pişirmeye devam edip ocaktan alın.
Servis edeceğiniz kaselerin altına sotelediğiniz armutları paylaşırın, üzerini muhallebiyi ekleyin. Buzdolabında 3-4 saat soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

