



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ARMUTLU TAHILLI PRATİK MUHALLEBİ (8 AY)

- 1 orta boy yumuşak armut
- 1 bardak su
- 4-5 adet Eti Cicibebek Tahıllı Bebek Bisküvisi
- 1 tatlı kaşığı pekmez

Eti Cicibebek Tahıllı Bebek bisküvisini mutfak robotundan geçirerek un haline getirin. Elde ettiğiniz unu 1 bardak su ile karıştırın ve muhallebi bazınızı oluşturun. Armutun kabuklarını soyun blenderda harçla birlikte püre haline getirin. Armut püresi ve pekmezi muhallebiye ilave edip iyice karıştırın.

