



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALI MUHALLEBİ (+6 AY)

<https://evolvia.com.tr>

100 ml su
1 tatlı kaşığı doğal pirinç unu
1 tatlı kaşığı yulaf unu
½ ayva
3 ölçek İSPA'ya uygun devam sütü

Ayvanın kabuğunu soyup robottan geçiriniz.

100 ml su ile 1 pirinç ve yulaf ununu kısık ateşte pişiriniz.

Muhallebi kıvamını aldıktan sonra üzerine ılıkken 3 ölçek devam sütü ekleyiniz.

Adından robottan geçirdiğiniz şeftaliyi de ekleyip homojen kıvama gelene kadar karıştırınız.

