



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMELİ TART

150 gram çiğ badem
3 çorba kaşığı nişasta
2 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı irmik
1 çay bardağı şeker
2 su bardağı süt
2 paket vanilya
Tart kalıpları

Tencereye süt, un, şeker, nişasta ve irmiği alın, sürekli karıştırıp kıvama getirin. Koyulaşınca ocaktan alıp içine vanilya ve kıyılmış bademleri ilave ederek soğumaya bırakın. Muhallebiyi marketlerde satılan tart kalıplarının içine boşaltıp soğumaya bırakın. Soğuk olarak ikram edin. Muhallebiyi yaparken içine 1 çorba kaşığı kakao ekleyip tarifi kakaolu da hazırlayabilirsiniz.