



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardađı un
1 su bardađı toz Őeker
125 gr margarin
1 paket vanilya
1 ay bardađı file badem

File bademleri mutfak robotunda çekip un haline getirin.
Orta boy tencereye margarini alıp eritin ve kızdırın.
zerine unu ekleyip kokusu çıkana kadar kavurun.
Tencereye süt, Őeker ve badem ununu ilave edip iyice karıştırın.
kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirmeye devam edin.
Muhallebinin kıvamı koyulaştığında vanilyayı ilave edin.
Bir taşım kaynatıp ocaktan indirin
Muhallebiyi mikserle yaklaşık 15 dakika çırpın.
İsterseniz küçük kâselere, isterseniz tart kalıpllarına muhallebiyi pay edin.Buzdolabında 1 gece bekleddikten sonra ters çevirip servis yapın.
