



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ MUHALLEBİ

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

Muhallebisi için:

70 g badem unu

1 litre süt

40 g mısır nişastası

2 adet yumurta sarısı

140 g toz şeker

5 ml vanilya özütü

40 g beyaz çikolata

Servisi için:

20 g toz hindistancevizi

20 g kırılmış badem

Badem ununu tencereye alıp kısık ateşte 3-4 dakika kavurun.

Bir kaseye biraz süt döküp, içine nişastayı ekleyip karıştırın.

Nişasta çözülünce sütün kalanını, yumurta sarılarını, şekeri ve kavrulmuş badem ununu tencereye ekleyip kısık ateşte karıştırın.

Kaynamaya başladığında altını kapatın.

Vanilya özütü ve beyaz çikolatayı ekleyip, karıştırın ve eritin.

Servis edeceğiniz kaplara eşit olarak porsiyonlayın.

Oda sıcaklığına geldiğinde buzdolabında en az 2 saat soğutun.

Hindistancevizi ve kırılmış bademi bir kasede karıştırın ve servis etmeden önce muhallebilerin üzerine dökün.

