



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ VE ÇİLEKLİ MUHALLEBİ

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

5 adet 1/5 ml SEK Çilek Aromalı Süt
3 yemek kaşığı TAT Çilek Reçeli
35 gr mısır nişastası
1/2 çay bardağı file badem

Süt ve reçeli mutfak robotundan geçirerek karışımı tencereye alın. Kısık ateşte kaynattıktan sonra ateşi hafifletin. Nişastayı 1 yemek kaşığı suyla açıp yavaşça karışıma ilave ederek çırpma teliyle durmadan karıştırın. Son olarak bademleri ilave edin. Muhallebiyi kaselere bölüştürerek buzdolabında en az 2 saat soğuttuktan sonra servis edin.

