



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BENİMO'LU MUHALLEBİ

1 paket ETİ Benim'Ö
3 yemek kaşığı tereyağı
2 kahve fincanı un
1 paket krem şanti
4 su bardağı süt
5 kahve fincanı şeker
Nohutun yarısı kadar damla sakızı

Yağ ile unu kavurun. Sütü, şekeri ve damla sakızı ilave edin. Pişirdikten sonra vanilyasını koyun. Karışım biraz soğuduktan sonra, 1 paket krem şantiyi toz halinde ilave edip karıştırın. Muhallebiyi çukur bir kaseye dökün. ETİ Benim'Ö'nun bir kısmını kremanın içine de yerleştirin. Bir gün buzdolabında bekletin. Servis ederken muhallebilerin üzerine birer Benim'Ö daha koyun, Dilerseniz kaseyi suyla çalkaladıktan sonra muhallebileri dökün. Böylece ters döndürüp çıkararak servis edebilirsiniz.

