



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ VE LİMONLU MUHALLEBİ

1 litre süt
3 yemek kaşığı mısır nişastası
5 yemek kaşığı un
1,5 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı limon suyu
1 çay kaşığı vanilya
1 limon kabuğu rendesi
Yarım çay bardağı portakal suyu
Üzeri için:
Hindistancevizi veya tarçın
Ara kat için:
1 paket sade bisküvi

Süt, un, toz şeker, mısır nişastası ve vanilyayı karıştırın. Ateşe alın ve yavaş yavaş karıştırmaya devam edin. Portakal ve limon suyunu ekleyin. Muhallebi kıvamına gelince ateşten alın. Muhallebiyi küçük kaselerin üçte birlik kısmına boşaltın. Üzerlerine 1-2 tane bisküvi dizin. Kalan muhallebiyi de en üstlerine paylaşın. Üzerini isteğe göre Hindistan cevizi veya tarçınla süsleyin.

