



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUHALLEBİ

1 su bardağı şeker
3 yemek kaşığı nişasta
3 yemek kaşığı un
1 litre süt
50 gr tereyağı
1 paket vanilya

Derin bir tencerece süt, un, nişasta ve şeker kaynayınca kadar karıştırılır. Kıvamı yoğunlaşıp kaynamaya başlayınca muhallebi ocaktan alınır ve 50 gr tereyağı tencereye konup eriyinceye kadar karıştırılır. Bu işlemde sonra sütlü muhallebi yemeye hazırdır. Ama isterseniz derin bir salata kasesine biraz bisküvi ile yepyeni bir tatlı etkisi de yaratabilirsiniz. Bisküvileri elinizle ufalayın kaseye biraz muhallebi biraz bisküvi dökün. Kat kat değil parça parça olmalı. Daha sonra buzluğa atıp en 3 saat dondurun. Donmuş bisküvili muhallebinizi düz bir tabağın üzerine ters çevirerek salata kasesinden çıkarabilirsiniz. Yine üzerini bisküvi kırıntıları ile süsleyebilirsiniz. Dilimleyerek servis etmek oldukça pratiktir.

