



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUHALLEBİ

5 su bardağı süt
2 çay bardağı tozşeker
1 tatlı kaşığı margarin
2 çay bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kakaolu petibör bisküvi

Üzeri için:

3 su bardağı karışık meyve suyu
4 çorba kaşığı mısır nişastası
4 çorba kaşığı tozşeker

Sütü, tozşekeri bir tencereye alın ve tozşeker eriyinceye kadar karıştırın.

Margarini ve unu da ekleyerek tel çırpıcıyla muhallebi kıvamına gelene kadar karıştırarak pişirin.

Sonra tencereyi ocaktan alın ve vanilya ekleyip karıştırın.

Orta boy cam borcamın içini suyla ıslatın ve muhallebiyi dökün. Üzerini kaplayacak kadar kakaolu bisküviyi üzerine dizin.

Ayrı bir tencereye meyve suyunu, mısır nişastasını, tozşekeri koyun.

Kısık ateşte koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin.

Bisküvilerin üzerine yayın, donması için 3-4 saat dolapta bekletin.

Dilimleyerek servis yapın.

