



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUHALLEBİ

1 paket petibör bisküvi
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı un
2 yemek kaşığı nişasta
1 paket vanilin
1 yemek kaşığı tereyağı
Üzeri için:
Hindistancevizi, kakao veya ceviz (isteğe bağlı)

Orta boy bir tencereye süt, şeker, un ve nişastayı koyun.

Tel çırpıcıyla iyice karıştırarak topaklanmayı önleyin.

Tencereyi orta ateşe alın ve karışım kaynayıp koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin.

Kaynadıktan sonra tereyağını ve vanilini ekleyip ocağın altını kapatın. Karıştırarak muhallebiyi pürüzsüz hale getirin.

Orta boy bir borcama veya dikdörtgen bir kaba bir sıra petibör bisküvi dizin.

Hazırladığınız muhallebinin yarısını bisküvilerin üzerine döküp eşit şekilde yayın.

Üzerine bir kat daha bisküvi dizin ve kalan muhallebiyi üzerine dökerek güzelce yayın.

Tatlınızı oda sıcaklığına gelene kadar bekletin, ardından buzdolabına koyun. 2-3 saat kadar soğumaya bırakın. Servis yapmadan önce üzerine hindistancevizi, kakao veya ceviz serpiştirebilirsiniz.

