



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BİSKÜVİLİ MUZLU MUHALLEBİ

1 litre süt
5 çorba kaşığı un
1.5 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
50 gr. tereyağı
3 adet muz
15 adet pötibör bisküvi

Süt, un ve toz şekeri sürekli karıştırarak koyu bir kıvam alana dek pişirin. Ocaktan alıp vanilya ve tereyağını katarak mikserle 10 dakika kadar çırpın. Bisküvileri robotta çekip bir tepsiye yayın, üzerine muhallebiyi döküp soğutun. Muhallebi soğuduktan sonra ince uzun dilimlere ayırın. Dilimlerin üzerine kesilmiş muz koyup rulo yaparak servis yapın.