



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

BÖĞÜRTLENLİ MUHALLEBİ

3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
4 orba kaşığı un
3 orba kaşığı tereyağı
2 paket vanilya
1 orba kaşığı tarçın
1 ay bardağı böğürtlen
5 adet ilek
Nane yaprakları

Tereyağını tencerede eritin, üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü döküp karıştırarak pişmeye bırakın. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyip çırpın. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika kadar ırpınmak gerekir ki uzayan bir muhallebi olsun. Küçük kaplara paylaşrın. Üzerine de böğürtlenleri doldurun. İstenirse yanında dondurma da konabilir. Üzerine bol miktarda tarçın serpin.