



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ MUHALLEBİ

2,5 su bardağı süt
3 çorba kaşığı nişasta
5 çorba kaşığı şeker
1 adet yumurta sarısı
2 paket vanilya
1 tatlı kaşığı tarçın
Üzerine:
1 çay bardağı böğürtlen
2 çorba kaşığı pudra şekeri

Tencereye sütü koyun. Üzerine yumurta sarısını, şekerini, nişastayı ekleyin. Koyulaşmaya kadar pişirip ocaktan alın. Vanilya ve tarçını ekleyip karıştırın ve soğumaya bırakın. Soğuyunca kaplara paylaşın. Üzerine pudra şekeri ile karıştırılmış böğürtlenleri koyarak servis yapın.