



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BÖĞÜRTLENLİ MUHALLEBİ

- 3 çorba kaşığı tereyağı
- 4 çorba kaşığı un
- 3 su bardağı süt
- 1 su bardağı şeker
- 2 paket vanilya
- 1 çorba kaşığı tarçın
- 1 çay bardağı böğürtlen

Tereyağını tencerede eritin üzerine unu ekleyip kavurmaya başlayın. Un kavrulunca üzerine sütü dökün, karıştırarak pişirin. Pişmeye yakın şekerini koyun. Ocaktan alıp içine vanilyayı ekleyin. Bu karışımı yaklaşık 10 dakika blender'la çırpın ki, uzayan bir muhallebi olsun. Küçük kaplara paylaşın ve üzerine bol miktarda tarçın serpin. Soğuduktan sonra üzerine böğürtlenleri dizin. İstenirse yanına dondurma da çok yakışıyor.