



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BUZLU MUHALLEBİ

- 5 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 2 yemek kaşığı buğday nişastası
- 2 yemek kaşığı mısır nişastası
- 2 paket vanilya
- 1 su bardağı dövülmüş fındık içi
- 1 su bardağı iyice dövülmüş kırılmış buz

Orta boy bir tencere içinde süt, şeker, vanilya ve nişastaları karıştırın. Orta ısıdaki ateşin üzerine oturtup, sürekli karıştırarak pişirin. Muhallebi kaynamaya başladıktan 2-3 dakika sonra ocağın altını kapatın. Hafif ılınınca mikserle 2-3 dakika pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpın.

Yuvarlak ya da dikdörtgen orta boy bir kalıbın içini suyla ıslatın. Bu sulu zemine dikkatlice muhallebiyi boşaltın. Buzdolabına koyarak, en az 2-3 saat, mümkünse 1 gece bekletin.

Servise sunmadan önce üzerine fındık içiyle kırılmış buzları serpiştirin. Kare kare dilimleyip servise sunun.

