



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TRABZON HURMALI BALLI MUHALLEBİ

1 litre süt
1 yumurta
20 adet hurma
5 yemek kaşığı çiçek balı
2 yemek kaşığı buğday nişastası
2 yemek kaşığı pirinç unu

Hurmaların çekirdeklerini çıkarıp bir kaba alın, üzerlerini geçecek kadar kaynar su koyun ve 15 dakika yumuşamalarını bekleyin. Yumuřayan hurmaların suyunu süzün ve mutfak robotunda 1 su bardağı süt ile çekin. 1 yumurtayı tencerede iyice çırpın. Ardından tüm malzemeleri tencereye ekleyip iyice karıştırın, orta ateşte pişirin. Muhallebinizi kaplara blştrn ve soğumaya bırakın. Soğuduktan sonra servis edebilirsiniz.

