



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİLLİ MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 çay bardağı pirinç unu
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı buğday nişastası
Çil için:
1 su bardağı küp doğranmış kuru kayısı
1 tatlı kaşığı tarçın

Önce muhallebi hazırlanır; tüm muhallebi malzemesi bir tencereye konur ve orta ateşte karıştırarak, pıtır pıtır kadar pişirilir, ateşten alınır. Muhallebinin soğuması ve pürüz kalmaması için mikserşe 5 dakika çırpılır. Kuru kayısı ve tarçın muhallebiye katılır, karıştırılır. Kaselele konur.