



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EĞLENCELİ MUHALLEBİLER

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 10 Yemek Kaşığı  
Kivi 1 Adet  
Portakal 1 Adet  
Vanilya 1 Paket  
Pirinç Unu 6 Yemek Kaşığı  
Kuru Üzüm 12 Adet  
Pastörize Süt 1 Kilogram  
Kırmızı Erik 1 Adet

Pirinç unu, vanilya ve şekeri tencereye koyup karıştırın. Kısık ateşte azar azar sütü ilave ederek muhallebi kıvamına gelen kadar pişirin. Servis yapacağınız kaselere üstten boşluk kalacak şekilde paylaşın. Oda sıcaklığında soğutun.

Kividen kestiğiniz bir dilimi ortadan ikiye bölüp kulaklarını yapın. 2 adet kuru üzüm ile gözlerini koyun. Bir dilim portakaldan dudak yapmak için hilal şeklinde kesin, yerleştirin üstüne de ince kestiğiniz kırmızı erikten yerleştirin. Kaş ve burun yapmak için de yine eriklerden faydalanabilirsiniz. Değişik bir süsleme olarak da ek resimde görebileceğiniz gibi damla çikolatalar ile göz, çikolata sos ile de burun ve ağızlar yapabilirsiniz. Süslemeleriniz bittikten sonra üzerlerinin kabuklanmaması için COOK streç film ile kapatıp buzdolabında saklayın.

