



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ERİKLİ MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 paket vanilya
Sos için:
10-15 adet mürdüm eriği
1 çay bardağı şeker

Önce eriklerin çekirdekleri ayıklanır, blenderden geçirilir. Bir tencereye aktarılır, üzerine şeker eklenir, orta ateşte renk değiştirene kadar pişirilir. Muhallebi malzemesi bir tencereye konur, devamlı karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Muhallebi kaselere paylaştırılır. Üzerine erikli sos konur. Buzdolabında 2 saat bekletilir.