



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ERİKLİ MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardađı toz Őeker
1 orba kaŐıđı un
1 orba kaŐıđı niŐasta
1 orba kaŐıđı pirinç unu
1 paket vanilya
8 mürdüm eriđi
6 orba kaŐıđı toz Őeker
1 paket kremŐanti
1 bardak süt

Sütü, Őeker, un, niŐasta ve pirinç ununu çırpma teliyle karıŐtırarak piŐirin, göz göz olunca altını kapatın, vanilyayı ekleyin. Eriklerin çekirdekleri çıkartıp ikiye ayırın, Őeker koyup kısık ateŐte piŐirin. KremŐantiye süt koyun, mikserle çırparak köpürtün, buzdolabında bekletin. Muhallebiyi kurlara paylaŐtırın, üzerine kremŐantiyi yayın, erikle süsleyin.