



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KOLAY KAZANDİBİ

2 litre İçim Süt
500 gr toz şeker
5 çorba kaşığı pirinç unu
1 tatlı kaşığı damla sakızı
1 çorba kaşığı nişasta
1 su bardağı pudra şekeri

Tencerede İçim Sütü ısıtmaya başlayın. İçine şekeri ilave edin. Damla sakızını da katarak pişirmeye başlayın. Pirinç unu ve nişastayı karıştırın. Isıttığınız süttten bir kaşık ekleyerek çırpın. Tencereye ilave edin. Fırın tepsisine, zeminini kaplayacak kadar dökün. Tepsiyi ocağın üzerine alın, pudra şekeri serpin. Dibi hafif yanacak kadar ocakta tutun. Tencerede kalan muhallebiyi koyu bir kıvam alana kadar karıştırarak pişirin. Hazırladığınız muhallebiyi tepsiye dökerek soğumaya bırakın. İyice soğutun. Servis sırasında dilimleyip ters çevirerek servis edin.

