



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FIRIN MUHALLEBİ

1 litre süt
1 su bardađı Őeker
3 yemek kaŐığı pirinç unu
1 yemek kaŐığı un
1 yemek kaŐığı niŐasta
Süslemek için:
Fındık
Fıstık

Bir tencereye süt, toz Őeker, pirinç unu, un ve niŐasta konur.
Tencere ateŐe alınır, sürekli karıŐtırılarak göz göz olana kadar piŐirilir, ateŐten alınır.
Isıya dayanaklı kaplara bölüŐtürülür.
Biraz soğuduktan sonra, muhallebi kaseleri bir fırın tepsisine dizilir.
Tepsi fırına verilir, ızgara pozisyonunda muhallebilerin üzeri kızarana kadar piŐirilir.
Fırından çıktıktan sonra üzeri fındık ve fıstıkla süslenir.

