



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI SARAY MUHALLEBİSİ

<https://www.elele.com.tr>

1 lt süt
1.5 su bardađı toz Őeker
1 su bardağı buğday niŐastası
1 ay bardağı kıyılmıŐ antepfıŐtıđı
Biraz su
2-3 parça damla sakızđ veya 1 paket damla sakızlı vanilya
zeri için:
Nar taneleri
File fıŐık

Süt, Őeker ve damla sakızđnı bir tencerede karıŐtırđp orta ateŐte sürekli karıŐtırarak ısıtđn. NiŐastayı akıŐkan bir kıvam alacak Őekilde soğuk su ile inceltin, ardından azar azar, karıŐtırarak tencereye ilave edin. 1-2 dakika sonra kıyılmıŐ Antep fıŐtıđnı ekleyin ve muhallebi kıvamına gelinceye kadar piŐirip ocaktan alın. Muhallebiyi suyla ıslattđđınız bir kalıba aktarđn. Üzerini nar taneleri ve file Antep fıŐtıđđı ile süsleyin. Sođuduktan sonra dilimleyerek servis yapđn.

