



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAPLUMBAĞA MUHALLEBİ

Ayşe Tüter

2 kaşık pirinç unu
2 kaşık nişasta
2 elma
1 yumurta sarısı
1 su bardağı şeker
1 çay kaşığı vanilya
1 çorba kaşığı margarin
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım su bardağı toz şeker

Elmaları soyun, ortadan ikiye bölüp çekirdeklerini çıkarın. 1 tatlı kaşığı şeker ve bir çay bardağı suyla elmaları 5 dakika kısık ateşte pişirin, süzün. Süt, nişasta, yumurta sarısı, pirinç unu, şeker, vanilya ve margarini ateşte koyulaşıp göz göz olana kadar pişirin. Ateşten alın mikserle 10 dakika çırpın. Kaselelere birer buçuk kepçe paylaşın. Pişirdiğiniz elmalardan tam ortasına yarım adet koyun. Soğuyunca buzdolabında 1 gece bekletin. Üzerine bir parça tarçın serperek servis yapın.