



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GOFRETLİ MUHALLEBİ

2 su bardağı süt
3 çorba kaşığı nişasta
2 yumurta
1 çay bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1 çorba kaşığı tereyağı
1 çay bardağı ceviz
2 çorba kaşığı bal
4 adet gofret

Tencereye sütü, şekeri, yumurta sarılarını aktarıp iyice çırpın. Ocak üzerine alıp kaynama noktasına geldiğinde su ile çözülmüş nişastayı içine döküp karıştırın. Koyulaşınca da içine döküp 2 dakika daha kaynatıp ocaktan alın. Üzerine tereyağını ve vanilyayı ekleyip çırpın. Soğuyunca da kaplara aktarın. Ceviz ve balı bir kabın içinde karıştırıp muhallebinin üzerine yerleştirin. Gofretlerle süsleyip servis yapın.