



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GREYFURT DİLİMLİ MUHALLEBİ

- 1 Adet Greyfurt
- 3 Su Bardağı Süt
- 1 Su Bardağı Su
- 1 Su Bardağı Toz Şeker
- 4 Çorba Kaşığı Nişasta
- 4 Çorba Kaşığı Un
- 1 Tutam Tuz

3 su bardağı sütü, 1 su bardağı suyu ve 1 su bardağı toz şekerini tencerede karıştırılacak ve ocağa koyalım. Devamlı karıştırarak şekerin erimesini sağlayalım.

Bu arada nişastayı, unu ve tuzu çok az su ilave ederek, küçük bir kasede karıştırılacak. Ocaktaki karışım kaynamaya başladığında un ve nişasta karışımını kaşık kaşık olarak süte ekleyelim. Koyu kıvamlı bir muhallebi elde edene dek sürekli karıştırılacak.

Bu arada greyfurtun kabuklarını soyalım. Dilimlerin zarını çıkaralım. Her birini üç parçaya bölelim ve muhallebiye katalım. Muhallebiyi kaselere doldurup soğumaya bırakalım. Soğuduktan sonra dilerseniz değişik meyvelerle servis yapabilirsiniz.