



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HANIMELİ MUHALLEBİSİ

Malzemeler:

4 su bardağı süt,
4 fincan şeker
3 fincan un
1 çorba kaşığı margarin,
2 paket şekerli vanilin

Sos:

1 yumurta,
1 fincan şeker
3 çorba kaşığı kakao,
1 çorba kaşığı margarin
1 fincan su,
dövmüş samfıstığı.

Hazırlanışı: Tencerede un, 1 bardak süt ve şekerini topaksız hale gelene kadar çırpın. Sonra sütün tamamını ekleyip, kısık ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Göz göz olunca ateşten alıp, 1 kaşık margarin ve vanilini ilave edip 5-6 dk. çırpıp geniş bir kaba dökün. Sos için ise yumurta ve şekerini köpük haline gelene kadar çırpın, ardından margarin, kakao ve suyu ilave edin. Sosu muhallebi üzerine döküp şamfıstığı ile süsleyin.
