



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## HARELİ MUHALLEBİ

1 lt süt  
4 yemek kaşığı un  
1,5 yemek kaşığı nişasta  
8 yemek kaşığı şeker  
1 yemek kaşığı şeker  
1 paket vanilya  
yarım paket vişneli tang  
1 yemek kaşığı margarin

Süt, un, nişasta, şeker, vanilya karıştırarak, koyulaşana kadar ocakta pişirilir. Ocaktan almadan az önce yağ eklenip karıştırılır.

Ocaktan alınan muhallebi, 10 dakika mikserle karıştırılır. Muhallebinin yarısına tang katıp karıştırılır. Yuvarlak bir tepsiye tam ortadan başlayarak yarım kepçe vişneli muhallebiden (pembe renkte) konur, tam üstüne gelecek şekilde yarım kepçe sade muhallebiden, yine onun da üstüne gelecek şekilde yine vişneliden konur. Muhallebiler bitene kadar bu şekilde hep ortaya sırasıyla dökülür. Soğuk olarak servis yapılır.



Fotoğraf "TozPembe" tarafından gönderildi. 02.04.2015