



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAVİS MUHALLEBİSİ

1 litre süt
1 su bardağı un
250 gr. toz şeker
3 çeyrek paket margarin
tarçın

Bir tepsinin içini bolca yağlayın. Toz şeker serperek şekerleri yağa yapıştırın. Önceden kayattığınız süte artan şekeri koyup iyice karıştırın. Klan yağı tencerede eritin, içine 1 su bardağı dolusu unu ilave ederek kavurun. Kaynattığınız şekerli sütü tencereye ilave edip, karıştırarak muhallebi kıvamına getirin. Yağlanana şerhlenen tepsiye döküp alttan ısıtılan fırında dibi kızarıp pembeleşinceye kadar pişirin. İliyinca kereler halinde kesip tabaklara koyarak servis yapın.